叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 贝蒂妙厨的糖霜秘诀：精美蛋(betty Crocker's Frosting Secrets Fancy Cake) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

贝蒂妙厨的糖霜秘诀：精美蛋(Betty Crocker's Frosting Secrets Fancy Cake)

['betɪ] ['krɑːkərz]
Betty **Crocker's**
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['frɒstɪŋ] ['siːkrəts]
FROSTING **SECRETS**
糖霜 秘密

糖霜秘诀

• ['fænsi] [keɪk] ['dekəreɪtɪŋ]
• **Fancy** **cake** **decorating**
• 想要 蛋糕 装饰

· 精美的蛋糕装饰

• [njuː] [keɪk] - ['trɪmɪŋ] [ʃɔːt] [kʌts]
• **New** **cake** **-** **trimming** **short** **cuts**
• 新的 蛋糕 - 修剪 短的 削减

· 新的蛋糕修整捷径

• ['fæbjələs] ['pɑːti] [keɪk] ideas2
• **Fabulous** **party** **cake** **ideas2**
• 太棒了 派对 蛋糕 ideas2

· 绝妙的派对蛋糕创意2

[ðə; ði] ['frɒstɪŋ] [meɪks] [ðə; ði] [keɪk] [ænd; ənd] ['betɪ] ['krɑːkər] ['frɒstɪŋ] [mɪks] [meɪks] ['pɜːfɪkt] ['frɒstɪŋ]
The **Frosting** **makes** **the** **cake** **and** **Betty** **Crocker** **Frosting** **Mix** **makes** **perfect** **frosting**
这 糖霜 制作 这 蛋糕 和 贝蒂 克罗克 糖霜 混合 制作 完美的 糖霜
['evri] [taɪm]
every **time**
每一个 时间

糖霜是蛋糕的灵魂，而贝蒂妙厨糖霜粉每次都能做出完美的糖霜。

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

[kwɪk] ['frɒstɪŋ] tricks4
Quick **frosting** **tricks4**
快的 糖霜 tricks4

快速糖霜技巧4

['tiːspuːn] ['skɔləps] • ['spætʃələ]['spaɪrəlz] • ['krɪs krɒs] • ['swɜːlɪ] [sk'weəz] • [plæd] [keɪk] • ['krɪsməs] [bɔːl]
Teaspoon **scallops** **•** **Spatula** **spirals** **•** **Crisscross** **•** **Swirly** **squares** **•** **Plaid** **Cake** **•** **Christmas** **Ball**
茶匙 扇贝 • 抹刀 螺旋 • 交错 • 漩涡状 正方形 • 格子呢 蛋糕 • 圣诞节 球
['frɒstɪŋ] • ['hɒbneɪl] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] •
Frosting **•** **Hobnail** **Fudge** **Frosting** **•**
糖霜 • 钉状 做傻事 糖霜 •

茶匙扇贝形 · 抹刀螺旋形 · 十字交叉形 · 漩涡形方块 · 格子蛋糕 · 圣诞球糖霜 · 钉状软糖糖霜 ·

['glɒsi] [web]
Glossy **Web**
光滑 网站

光鲜亮丽的网站

['tiːspuːn]	[trɪks]	[wɪð]	['frɒstɪŋ]	mix6
Teaspoon	**tricks**	**with**	**frosting**	**mix6**
茶匙	技巧	和	糖霜	mix6

用茶匙玩转糖霜混合物6

['bʌni]	• ['deɪliə; 'dɑːliə]	• ['iːzi]	['flaʊəz]
Bunny	**• Dahlia •**	**Easy**	**Flowers**
兔子	• 大丽花 •	简单的	花朵

兔子・大丽花・简易花卉

['tʃeri]	['blɒsəm]	Cake7
Cherry	**Blossom**	**Cake7**
樱桃	开花	Cake7

樱花蛋糕7

['iːzi]	- [dʌz]	- [ˌaɪ 'tiː]	decorating8
Easy	**- does -**	**it**	**decorating8**
简单的	- 做 -	它	decorating8

轻松装饰8

['dekəreɪtə(r)]	['aɪsɪŋ]	[wɪð]	['betɪ]	['krɑːkər]	['flʌfi]	[waɪt]	['frɒstɪŋ]	[mɪks]
Decorator	**icing**	**with**	**Betty**	**Crocker**	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**Mix**
装饰器	糖霜	和	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合

使用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉制作装饰糖霜

[krɒs]	- [stɪtʃ]	Cake10
Cross	**- stitch**	**Cake10**
叉	- 缝	Cake10

十字绣蛋糕10

['pɑːti]	- ['prɪti]	Cakes12
Party	**- pretty**	**Cakes12**
派对	- 漂亮的	Cakes12

Party-pretty Cakes12

[fə'get]	- [ˌem 'iː]	- [nɒt]	[keɪk]	• ['trelɪs]	[keɪk]	• ['deɪzi]	[keɪk]	• [gɪft]	[ræpt]	[keɪk]
Forget	**- me**	**- not**	**Cake**	**• Trellis**	**Cake**	**• Daisy**	**Cake**	**• Gift**	**Wrapped**	**Cake**
忘记	- 我	- 不是	蛋糕	• 棚架	蛋糕	• 雏菊	蛋糕	• 礼物	包装	蛋糕

勿忘我蛋糕・格子蛋糕・雏菊蛋糕・礼品包装蛋糕

['bɜːθdeɪ]	Cakes14
Birthday	**Cakes14**
生日	Cakes14

生日蛋糕14

['bɜːθdeɪ]	['bukeiz]	• ['hæpi]	['bɜːθdeɪ]	[keɪk]	• ['flaʊə(r)]	['gɑːd(ə)n]	[keɪk]	• ['sɜːkəs]	[keɪk]
Birthday	**Bouquets**	**• Happy**	**Birthday**	**Cake**	**• Flower**	**Garden**	**Cake**	**• Circus**	**Cake**
生日	花束	• 快乐的	生日	蛋糕	• 花	花园	蛋糕	• 马戏团	蛋糕

生日花束・生日蛋糕・花园蛋糕・马戏团蛋糕

[dɒl]	Cake16
Doll	**Cake16**
玩具娃娃	Cake16

娃娃蛋糕16

['pɑːti]	['petɪ]	[fɔːz]
Party	**Petit**	**Fours**
派对	小	四

派对小点心

['hɒlədeɪ]	Cakes18
Holiday	**Cakes18**
假期	Cakes18

节日蛋糕18

['ʃʊgəplʌm]	[triː]	•	[klaʊn]	[keɪk]	•	['iːstə(r)]	['bɒnɪt]	[keɪk]	•	['væləntaɪn]	[keɪk]
Sugarplum	**Tree**	**•**	**Clown**	**Cake**	**•**	**Easter**	**Bonnet**	**Cake**	**•**	**Valentine**	**Cake**
糖梅	树	•	小丑	蛋糕	•	复活节	引擎盖	蛋糕	•	情人节	蛋糕

糖梅树蛋糕 · 小丑蛋糕 · 复活节帽子蛋糕 · 情人节蛋糕

['wedɪŋ]	Cake20
Wedding	**Cake20**
婚礼	Cake20

婚礼蛋糕20

[kwɪk]	[ˌhəʊm'meɪd]	Candies22
Quick	**Homemade**	**Candies22**
快的	自制	Candies22

快速自制糖果22

['frəʊz(ə)n]	[dɪ'zɜːts]	,	['speʃəlti]	Frostings23
Frozen	**Desserts**	**,**	**Specialty**	**Frostings23**
冷冻	甜点	,	专业	Frostings23

冷冻甜点，特色糖霜23

©	-	['dʒen(ə)rəl]	[mɪlz]	,	[ɪŋk]	.
©	**1958**	**General**	**Mills**	**,**	**Inc**	**.**
©	-	一般的	米尔斯	,	公司	.

© 1958 通用磨坊公司

['prɪntɪd]	[ɪn]	[juː]	.	[es]	.	[ə; eɪ]	.	[θriː]
Printed	**in**	**U**	**.**	**S**	**.**	**A**	**.**	**3**
打印	在	U	.	S	.	一个	.	3

美国印刷3

['welkəm]	!
Welcome	**!**
欢迎	!

欢迎!

[kʌm]	[dʒɔɪn]	[ˌjuː 'es]	[ɪn]	[ðə; ði]	[fʌn]	[ɒv; əv]	['frɒstɪŋ]	['glæmərəs]	['dekəreɪtɪd]	[keɪks]	!
Come	**join**	**us**	**in**	**the**	**fun**	**of**	**frosting**	**glamorous**	**decorated**	**cakes**	**!**
来	加入	我们	在	这	乐趣	的	糖霜	魅力四射	装饰	蛋糕	!

快来加入我们，一起体验装饰精美蛋糕的乐趣吧!

[ɪts]	[sə'praɪzɪŋ]	[haʊ]	['iːzi]	[ˌaɪ 'tiː]	[ɪz]	,	[wʌns]	[juː; jʊ]	[get]	[ðə; ði]	[næk]	[ɒv; əv]	[ˌaɪ 'tiː]	.
It's	**surprising**	**how**	**easy**	**it**	**is**	**,**	**once**	**you**	**get**	**the**	**knack**	**of**	**it**	**.**
它是	奇怪	如何	简单的	它	是	,	一次	你	得到	这	诀窍	的	它	.

一旦掌握了诀窍，你会发现它其实非常简单。

['aʊə(r)]	['flʌfi]	[waɪt]	['frɒstɪŋ]	[mɪks]	[ɪz]	[ə; eɪ]	[bɪg]	[help]	—	[ˌaɪ 'tiː]	[meɪks]	[ə; eɪ]	['dekəreɪtə(r)]	['aɪsɪŋ]	[ðæts]
Our	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**Mix**	**is**	**a**	**big**	**help**	**—**	**it**	**makes**	**a**	**decorator**	**icing**	**that's**
我们的	蓬松的	白色的	糖霜	混合	是	一个	大的	帮助	—	它	制作	一个	装饰器	糖霜	那就是

['ɔːlweɪz]	[smuːð]	[ænd; ənd]	['iːzi]	-	['fləʊɪŋ]	.
always	**smooth**	**and**	**easy**	**-**	**flowing**	**.**
总是	光滑的	和	简单的	-	流动	.

我们的蓬松白色糖霜混合料非常实用——它可以制作出始终光滑且易于流动的装饰糖霜。

[jɔː(r); jə(r)]	['veri]	[fɜːst]	[keɪk]	[wɪl]	[biː; bi]	['prɪti]	[ɪ'nʌf]	[tuː; tə]	[biː; bi]	[praʊd]	[ɒv; əv]	!
Your	**very**	**first**	**cake**	**will**	**be**	**pretty**	**enough**	**to**	**be**	**proud**	**of**	**!**
你的	非常	第一的	蛋糕	将要	是	漂亮的	足够的	到	是	自豪的	的	!

你的第一个蛋糕一定会漂亮到让你引以为傲!

[ænd; ənd]	[ɪf]	[ˌaɪ 'tiː]	['ɪz(ə)nt]	['æbsəluːtli]	['pɜːfɪkt]	,
And	**if**	**it**	**isn't**	**absolutely**	**perfect**	**,**
和	如果	它	不是	绝对地	完美的	,

如果它并非完美无缺，

[pliːz] [doʊnt][biː; bi] [dɪsˈkʌrɪdʒd] — [ðə; ði] [ˈpræktɪs] [juːv] [hæd; həd] [wɪl] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)][nekst] [keɪk]

please	don't	be	discouraged	—	the	practice	you've	had	will	make	your	next	cake
请	不	是	灰心	一	这	实践	你已经	有	将要	制作	你的	下一个	蛋糕

[mʌtʃ] , [mʌtʃ] [ˈiːzɪə] .

much	,	much	easier	.
很多	,	很多	更轻松	.

请不要气馁——你积累的这些经验会让你的下一个蛋糕制作过程轻松得多。

[tuː; tə] [stɑːt] , [traɪ][ðə; ði] [kwɪk] - [æz; əz] - [ə; eɪ] - [wɪŋk] [trɪks] [ðæt] [doʊnt] [niːd] [ə; eɪ]['dekəreɪtə(r)][set] .

To	start	,	try	the	quick	-	as	-	a	-	wink	tricks	that	don't	need	a	decorator	set	.
到	开始	,	尝试	这	快的	-	作为	-	一个	-	眨眼	技巧	那	不	需要	一个	装饰器	放	.

首先，试试那些不需要装饰工具的快速简便的方法。

[ænd; ənd][traɪ][ðə; ði] [ˈkændɪz] [ænd; ənd] [dɪˈzɜːts] [frɒm; frəm][ˈaʊə(r)] [ˈfrɒstɪŋ] [ˈmɪksɪz] — [ˈiːzi] [ʃˈɔːtkʌts]

And	try	the	candies	and	desserts	from	our	frosting	mixes	—	easy	shortcuts
和	尝试	这	糖果	和	甜点	从	我们的	糖霜	混合	—	简单的	快捷方式

[tuː; tə] [dɪˈlɪʃəs] [triːts] !

to	delicious	treats	!
到	可口的	款待	!

试试用我们的糖霜粉制作的糖果和甜点——轻松快捷地制作美味佳肴！

[piː] . [es] . [bɪˈfɔː(r)] [juː; jʊ] [ˈdekəreɪt] , [juː; jʊ][hæv; həv][tuː; tə] [frɒst] [jɔː(r); jə(r)] [keɪk] !

P	.	S	.	Before	you	decorate	,	you	have	to	frost	your	cake	!
P	.	S	.	前	你	装饰	,	你	有	到	霜	你的	蛋糕	!

PS：在装饰蛋糕之前，你必须先给蛋糕抹上糖霜！

[ðiːz] [tɪps] [wɪl] [help] !

These	tips	will	help	!
这些	尖端	将要	帮助	!

这些建议会有帮助！

[ˈɑːftə(r)] [ˈkuːlɪŋ] [keɪk] [ˈθʌrəli] [ɒn] [ræk] ,

After	cooling	cake	thoroughly	on	rack	,
后	冷却	蛋糕	彻底	在	架子	,

蛋糕在冷却架上彻底冷却后，

[brʌʃ] [ɔːl][ðə; ði] [luːs] [krʌmz] [əˈweɪ] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [ˈfɪŋgəz] [bɪˈfɔː(r)] [ˈfrɒstɪŋ] [ðə; ði] [keɪk] .

brush	all	the	loose	crumbs	away	with	your	fingers	before	frosting	the	cake	.
刷子	全部	这	松动的	面包屑	离开	和	你的	手指	前	糖霜	这	蛋糕	.

在给蛋糕抹糖霜之前，用手指刷掉所有松散的碎屑。

[set] [wʌn]['leɪə(r)] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [ɒn] [pleɪt] ; [frɒst] [tɒp] [wɪð] [əˈbaʊt] ⅓ [ɒv; əv] ['frɒstɪŋ] .

Set	one	layer	upside	down	on	plate	;	frost	top	with	about	⅓	of	frosting	.
放	一	层	上行	向下	在	盘子	;	霜	顶部	和	关于	⅓	的	糖霜	.

将其中一层蛋糕倒扣在盘子上；在蛋糕顶部抹上约三分之一的糖霜。

[set] ['ʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒn][tɒp] , [raɪt] - [saɪd] - [ʌp] .

Set	other	layer	on	top	,	right	-	side	-	up	.
放	其他	层	在	顶部	,	正确的	-	边	-	向上	.

将另一层正面朝上放在上面。

[frɒst] [saɪdz] [fɜːst] , [ðen] [tɒp] .

Frost	SIDES	first	,	then	top	.
霜	侧面	第一的	,	然后	顶部	.

先给侧面抹霜，再给顶部抹霜。

[meɪk] [əˈtræktɪv] [swɜːlz] [wɪð] ['spætʃələ] , [ɔː(r)] [liːv] [smuːð] [fɔː(r); fə(r)] ['ædɪd] [dɪˈzaɪnz] .

Make	attractive	swirls	with	spatula	,	or	leave	smooth	for	added	designs	.
制作	吸引人的	漩涡	和	抹刀	,	或者	离开	光滑的	为了	额外	设计	.

用抹刀做出漂亮的漩涡状纹路，或者保持光滑以便进行其他装饰。

[tʃuːz] [wʌn][ɒv; əv]['aʊə(r)][faɪv] ['frɒstɪŋ] ['mɪksɪz][tuː; tə][biː; bi][ʃʊə(r)][ɒv; əv] ['pɜːfɪkt] ['frɒstɪŋ] — [ɔːlweɪz]

Choose	one	of	our	five	frosting	mixes	to	be	sure	of	perfect	frosting	—	always
选择	一	的	我们的	五	糖霜	混合	到	是	当然	的	完美的	糖霜	—	总是

['kriːmi] - [smuːð] [ænd; ənd] ['iːzi] - ['spredɪŋ] ! [fɔːr]

creamy	-	smooth	and	easy	-	spreading	!	4
奶油状	-	光滑的	和	简单的	-	传播	!	4

从我们五种糖霜混合料中选择一种，即可确保做出完美的糖霜——始终柔滑细腻，易于涂抹！4

[kwɪk] [ænd; ənd] ['iːzi] ['frɒstɪŋ] [trɪks]

Quick	and	easy	Frosting	tricks
快的	和	简单的	糖霜	技巧

快速简便的糖霜技巧

[nəʊ]['speʃ(ə)l] [ɪ'kwɪpmənt] ['niːdɪd] !

no	special	equipment	needed	!
不	特别的	设备	需要	!

无需特殊设备！

[wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] , [spuːn] , ['spætʃələ] , [ɔː(r)][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [strɪŋ] ,

With	a	fork	,	spoon	,	spatula	,	or	a	piece	of	string	,
和	一个	叉	,	勺子	,	抹刀	,	或者	一个	片	的	细绳	,

用叉子、勺子、铲子或一根绳子，

[juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)] ['frɒstɪŋ] “ ['fænsi] ” . . . [æz; əz][ðə; ði]['sɪmp(ə)l][aɪ'diəz][ɒn] [ðiːz]

you	can	make	your	frosting	“	fancy	”	.	.	.	as	the	simple	ideas	on	these
你	能	制作	你的	糖霜	“	想要	”	.	.	.	作为	这	简单的	想法	在	这些

['peɪdʒɪz] [ʃəʊ] .

pages	show	.
页面	展示	.

你可以让你的糖霜变得“精致”……正如这些页面上的简单创意所示。

[ænd; ənd] [wɪð] ['aʊə(r)] ['betɪ] ['krɑːkər] ['frɒstɪŋ] ['mɪksɪz] ,

And	with	our	Betty	Crocker	Frosting	Mixes	,
和	和	我们的	贝蒂	克罗克	糖霜	混合	,

还有我们的贝蒂妙厨糖霜粉，

[juː; jʊ][kæn; kən][biː; bi][ʃʊə(r)][ɒv; əv] ['pɜːfɪkt] ['frɒstɪŋ] — ['ɔːlweɪz][dʒʌst] [raɪt] [tuː; tə]['hænd(ə)l] ['iːzəli] .

you	can	be	sure	of	perfect	frosting	—	always	just	right	to	handle	easily	.
你	能	是	当然	的	完美的	糖霜	—	总是	只是	正确的	到	处理	容易地	.

您可以放心，糖霜完美无瑕——始终易于操作。

[juːz] ['betɪ] ['krɑːkər] ['tʃɒklət] [fʌdʒ] , ['tʃɒklət] [mɔːlt; mɒlt] , [ɔː(r)] ['piːnʌt] [k'rem] ['frɒstɪŋ] [mɪks]

Use	Betty	Crocker	Chocolate	Fudge	,	Chocolate	Malt	,	or	Peanut	Creme	Frosting	Mix
使用	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	,	巧克力	麦芽	,	或者	花生	奶油	糖霜	混合

[fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] [trɪks] :

for	these	tricks	:
为了	这些	技巧	:

使用贝蒂妙厨巧克力软糖、巧克力麦芽或花生奶油糖霜粉来制作这些甜点：

['skɔləps] — [wɪð] ['tiːspuːn] [ɪn'vɜːtɪd] , [pres] [tɪp]['ɪntuː] ['frɒstɪd] [keɪk] .

Scallops	—	With	teaspoon	inverted	,	press	tip	into	frosted	cake	.
扇贝	—	和	茶匙	倒	,	按	提示	进入	磨砂	蛋糕	.

扇贝形——将茶匙倒置，用茶匙尖按压在糖霜蛋糕上。

[rɪ'piːt] [ɪn] [rəʊz] [ə'krɒs] [keɪk] [fɔː(r); fə(r)][ɔːl]['əʊvə(r)] [dɪ'zaɪn] .

Repeat	in	rows	across	cake	for	all	over	design	.
重复	在	行	穿过	蛋糕	为了	全部	超过	设计	.

重复以上步骤，在蛋糕表面形成整个图案。

['spaɪrəl] — [həʊld]['spætʃələ][æt; ət]['sentə(r)][ɒv; əv] ['frɒstɪd] [keɪk] .

Spiral	—	Hold	spatula	at	center	of	frosted	cake	.
螺旋	—	抓住	抹刀	在	中心	的	磨砂	蛋糕	.

螺旋状——将抹刀放在糖霜蛋糕的中心。

['grædʒuəli] [drɔ:] ['spætʃələ] [tə'wɔ:d] [ju:; jʊ] , [waɪl] ['tɜ:nɪŋ] [keɪk] .

Gradually	**draw**	**spatula**	**toward**	**you**	**,**	**while**	**turning**	**cake**	**.**
逐步地	画	抹刀	朝向	你	,	尽管	转弯	蛋糕	.

转动蛋糕的同时，慢慢地将铲子向自己方向拉动。

['krɪs krɒs] — [drɔ:] [taɪns] [ɒv; əv] [fɔ:k] [ə'krɒs] [keɪk] .

Crisscross	**—**	**Draw**	**tines**	**of**	**fork**	**across**	**cake**	**.**
交错	—	画	齿	的	叉	穿过	蛋糕	.

十字交叉——用叉子的叉齿在蛋糕上划出十字交叉的纹路。

[rɪ'pi:t] [æt; ət] [raɪt] ['æŋglz] [tu:; tə] [fɜ:st] ['mɑ:kiŋz] .

Repeat	**at**	**right**	**angles**	**to**	**first**	**markings**	**.**
重复	在	正确的	角度	到	第一的	标记	.

与第一个标记垂直重复上述步骤。

[pleɪs] ['kʌləf(ə)l] ['kændɪz] [ɪn] [sk'weəz] .

Place	**colorful**	**candies**	**in**	**squares**	**.**
地方	丰富多彩的	糖果	在	正方形	.

将彩色糖果摆成方块状。

['swɜ:lɪ] [sk'weəz] — [drɔ:] [laɪnz] [θru:] ['frɒstɪŋ] [wɪð] [naɪf] .

Swirly	**squares**	**—**	**Draw**	**lines**	**through**	**frosting**	**with**	**knife**	**.**
漩涡状	正方形	—	画	线条	通过	糖霜	和	刀	.

漩涡方块——用刀在糖霜上划线。

[rɪ'pi:t] [æt; ət] [raɪt] ['æŋglz] , ['drɔ:ɪŋ] [laɪnz] [ɪn] ['ɒpəzɪt] [weɪz] . [faɪv]

Repeat	**at**	**right**	**angles**	**,**	**drawing**	**lines**	**in**	**opposite**	**ways**	**.**	**5**
重复	在	正确的	角度	,	绘画	线条	在	对面的	方式	.	5

重复上述步骤，但方向相反，画线也相反。5

[ðə; ði] ['frɒstɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [keɪk] [ʃəʊz] [ju:; jʊ] [keə(r)]

The	**Frosting**	**on**	**the**	**cake**	**shows**	**you**	**care**
这	糖霜	在	这	蛋糕	演出	你	关心

蛋糕上的糖霜表明你在乎。

[plæd] [keɪk] — [ju:z] ['betɪ] ['krɑ:kər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .

Plaid	**Cake**	**—**	**Use**	**Betty**	**Crocker**	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**Mix**	**.**
格子呢	蛋糕	—	使用	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	.

格子蛋糕——使用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉。

[frɒst] [keɪk] .

Frost	**cake**	**.**
霜	蛋糕	.

给蛋糕抹上糖霜。

[dɪp] [strɪŋ] [ɪn] [fu:d] ['kʌlərɪŋ] ; ['stretʃɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [tɔ:t] , [pres] ['ɪntu:] ['frɒstɪŋ] .

Dip	**string**	**in**	**food**	**coloring**	**;**	**stretching**	**it**	**taut**	**,**	**press**	**into**	**frosting**	**.**
蘸	细绳	在	食物	染色	;	伸展	它	紧绷	,	按	进入	糖霜	.

将绳子蘸上食用色素；拉紧后，按入糖霜中。

[rɪ'pi:t] .

Repeat	**.**
重复	.

重复。

[ju:z] [nju:] [strɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] ['kʌlə(r)] .

Use	**new**	**string**	**for**	**each**	**color**	**.**
使用	新的	细绳	为了	每个	颜色	.

每种颜色使用一个新的字符串。

[meɪk] [ʌp] [jɔ:(r); jə(r)] [əʊn] [plæd] [dɪ'zaɪn] .

Make	**up**	**your**	**own**	**plaid**	**design**	**.**
制作	向上	你的	自己的格子图案		设计	.

自己设计格子图案。

['krɪsməs] [bɔ:lz] — [ju:z] ['betɪ] ['krɑ:kər] [mɔ:lt; mɒlt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .

Christmas	**Balls**	**—**	**Use**	**Betty**	**Crocker**	**Malt**	**Frosting**	**Mix**	**.**
圣诞节	球	—	使用	贝蒂	克罗克	麦芽	糖霜	混合	.

圣诞球——使用贝蒂妙厨麦芽糖霜粉。

[frɒst] [keɪk] .

Frost	**cake**	**.**
霜	蛋糕	.

给蛋糕抹上糖霜。

[seɪv] ¼ [kʌp] ['frɒstɪŋ] .

Save	**¼**	**cup**	**frosting**	**.**
节省	¼	杯子	糖霜	.

留出1/4杯糖霜。

[kʌt] ['taɪni]['kɔ:nə(r)] [ɒf] ['envələʊp] .

Cut	**tiny**	**corner**	**off**	**envelope**	**.**
切	微小的	角落	离开	信封	.

剪掉信封的一小角。

[skwi:z] ['frɒstɪŋ] [θru:] ['envələʊp] [tu:; tə] [trɪm] ['væri] - ['kʌləd] [flæt] [mɪnts] .

Squeeze	**frosting**	**through**	**envelope**	**to**	**trim**	**vari**	**-**	**colored**	**flat**	**mints**	**.**
挤	糖霜	通过	信封	到	修剪	变化	-	有色	平坦的	薄荷糖	.

将糖霜挤过信封，用来装饰五彩缤纷的扁平薄荷糖。

[pres] ['ɒntə] [keɪk] .

Press	**onto**	**cake**	**.**
按	到	蛋糕	.

按压到蛋糕上。

['hɒbneɪl] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] — [ju:z] ['betɪ] ['krɑ:kər] ['tʃɒklət] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .

Hobnail	**Fudge**	**Frosting**	**—**	**Use**	**Betty**	**Crocker**	**Chocolate**	**Fudge**	**Frosting**	**Mix**	**.**
钉状	做傻事	糖霜	—	使用	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	糖霜	混合	.

钉状软糖糖霜——使用贝蒂妙厨巧克力软糖糖霜粉。

[frɒst] [tɒp] [ɒv; əv] [keɪk] ['θɪkli] .

Frost	**top**	**of**	**cake**	**thickly**	**.**
霜	顶部	的	蛋糕	浓密	.

在蛋糕顶部厚厚地抹上一层糖霜。

[pres] [daʊn] [wɪð] [bəʊl] [ɒv; əv] ['ti:spu:n] , [swɜ:l] ['slaɪtli] ; [drɔ:] [ʌp] ['ʃɑ:pli] .

Press	**down**	**with**	**bowl**	**of**	**teaspoon**	**,**	**swirl**	**slightly**	**;**	**draw**	**up**	**sharply**	**.**
按	向下	和	碗	的	茶匙	,	漩涡	轻微地	;	画	向上	尖锐地	.

用茶匙向下按压，轻轻旋转；然后猛地向上提拉。

[rɪ'pi:t] [fɔ:(r); fə(r)][æn; ən][ɔ:l]['əʊvə(r)]['hɒbneɪl] [dɪ'zaɪn] .

Repeat	**for**	**an**	**all**	**over**	**hobnail**	**design**	**.**
重复	为了	一个	全部	超过	钉状	设计	.

重复以上步骤，打造完整的钉纹图案。

['glɒsi] [web] — [ju:z] ['betɪ] ['krɑ:kər] ['pi:nʌt] [k'rem] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .

Glossy	**Web**	**—**	**Use**	**Betty**	**Crocker**	**Peanut**	**Creme**	**Frosting**	**Mix**	**.**
光滑	网站	—	使用	贝蒂	克罗克	花生	奶油	糖霜	混合	.

光滑的网页——使用贝蒂妙厨花生奶油糖霜粉。

[frɒst] [keɪk] .

Frost	**cake**	**.**
霜	蛋糕	.

给蛋糕抹上糖霜。

[melt] [wʌn] [es 'kju:] . [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɒklət] ([wʌn] [ˌəʊ 'zed] .) .

Melt	**1**	**sq**	**.**	**unsweetened**	**chocolate**	**(**	**1**	**oz**	**.**	**)**	**.**
熔化	1	平方	.	无糖	巧克力	(	1	盎司	.	)	.

融化 1 块无糖巧克力（1 盎司）。

[dɪp] [naɪf] [ɪn] ['tʃɒklət] .
Dip knife in chocolate .
蘸 刀 在 巧克力 .

将刀蘸上巧克力。

[mɑːk] ['sɜːklz] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [keɪk] .
Mark circles on top of cake .
标记 界 在 顶部 的 蛋糕 .

在蛋糕顶部画圆圈。

[drɔː] [naɪf] [aʊt] [frɒm; frəm] ['sentə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [web] . [sɪks]
Draw knife out from center for web . 6
画 刀 出去 从 中心 为了 网站 . 6

从中心向外拉出刀，形成网状结构。6

[fɔː(r); fə(r)] ['glæmə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['hʌri] , [traɪ] [ðiːz]
For glamor in a hurry , try these
为了 魅力 在 一个 匆忙 , 尝试 这些

想要快速打造迷人妆容，试试这些

['tiːspuːn] [trɪks]
Teaspoon Tricks
茶匙 技巧

茶匙妙用

[wɪð] ['frɒstɪŋ] [mɪks] !
with Frosting Mix !
和 糖霜 混合 !

加糖霜粉!

[kwɪk] [trɪks] [wɪð] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .
Quick Tricks with Betty Crocker Fluffy White Frosting Mix .
快的 技巧 和 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 .

使用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉的快速小技巧。

['bʌni] : [tɪnt] ½ [kʌp] ['frɒstɪŋ] [pɪŋk] .
Bunny : Tint ½ cup frosting pink .
兔子 : 着色 ½ 杯子 糖霜 粉色的 .

兔子：将半杯糖霜染成粉红色。

[fɪl] ['tiːspuːn] [wɪð] ['frɒstɪŋ] ; [wɪð] ['sekənd] [spuːn] ,
Fill teaspoon with frosting ; with second spoon ,
充满 茶匙 和 糖霜 ; 和 第二 勺子 ,

用茶匙舀满糖霜；用另一把勺子，

[iːz] [ɒf] [maʊndz] [ɒv; əv] ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['bɒdi] [ænd; ənd] [hed] [ɒv; əv] ['bʌni] .
ease off mounds of frosting for body and head of bunny .
舒适 离开 土堆 的 糖霜 为了 身体 和 头 的 兔子 .

轻轻地从兔子身上取下成堆的糖霜，用来装饰兔子的身体和头部。

[dæbz] [ɒv; əv] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [meɪk] “ ['kɒtnteɪl] ” [ænd; ənd] [ɪəz] .
Dabs of white frosting make “ cottontail ” and ears .
dab 的 白色的 糖霜 制作 “ 棉尾兔 ” 和 耳朵 .

用白色糖霜点缀成“棉尾兔”和耳朵。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] ['kændi] [aɪz] [ænd; ənd] ['kəʊkənʌt] ['wɪskəs] .
Add cinnamon candy eyes and coconut whiskers .
添加 肉桂 糖果 眼睛 和 椰子 胡须 .

添加肉桂糖眼睛和椰子胡须。

['deɪliə; 'dɑːliə] : [tɪnt] [wʌn] [kʌp] ['frɒstɪŋ] ['jeləʊ] .
Dahlia : Tint 1 cup frosting yellow .
大丽花 : 着色 1 杯子 糖霜 黄色的 .

大丽花：将 1 杯糖霜染成黄色。

[drɒp] - [maʊndz] [ɒv; əv] ['frɒstɪŋ] [ə'raʊnd] ['sentə(r)][ɒv; əv] [keɪk] .

Drop	**10**	**mounds**	**of**	**frosting**	**around**	**center**	**of**	**cake**	**.**
降低	-	土堆	的	糖霜	大约	中心	的	蛋糕	.

在蛋糕中心周围挤上10堆糖霜。

[drɔ:] [aʊt] [wɪð] [spu:n] [tu:; tə] [meɪk] ['pet(ə)l] [ʃeɪps] .

Draw	**out**	**with**	**spoon**	**to**	**make**	**petal**	**shapes**	**.**
画	出去	和	勺子	到	制作	花瓣	形状	.

用勺子舀出花瓣形状。

[ˌeɪ di: 'di:] - [smɔ:lə(r)] [maʊndz] [fɔ:(r); fə(r)]['sekənd]['leɪə(r)][ɒv; əv][pet(ə)lz] , ['pʊlɪŋ] [tɪps] [ʌp] [wɪð] [spu:n] .

Add	**10**	**smaller**	**mounds**	**for**	**second**	**layer**	**of**	**petals**	**,**	**pulling**	**tips**	**up**	**with**	**spoon**	**.**
添加	-	较小的	土堆	为了	第二	层	的	花瓣	,	拉	尖端	向上	和	勺子	.

添加 10 个较小的土堆作为第二层花瓣，用勺子将尖端向上提起。

[ʃeɪp] ['sentə(r)] ; ['dekəreɪt] [wɪð] ['sɪlvə(r)] .

Shape	**center**	**;**	**decorate**	**with**	**silver**	**dragées**	**.**
形状	中心	;	装饰	和	银	糖衣杏仁	.

形状中心；用银色糖衣糖装饰。

['i:zi] ['flaʊəz] [wɪð] ['dekəreɪtə(r)]['aɪsɪŋ] ([pi:] . [naɪn]) — [ɔ:(r)][ju:z] ['betɪ] ['krɑ:kər] ['tʃɒklət] [fʌdʒ] ,

Easy	**Flowers**	**with**	**Decorator**	**Icing**	**(**	**p**	**.**	**9**	**)**	**—**	**or**	**use**	**Betty**	**Crocker**	**Chocolate**	**Fudge**	**,**
简单的	花朵	和	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	—	或者	使用	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	,

['tʃɒklət] [mɔ:lt; mɒlt] ,

Chocolate	**Malt**	**,**
巧克力	麦芽	,

用装饰糖霜轻松制作花朵（第 9 页）——或者使用贝蒂妙厨巧克力软糖、巧克力麦芽，

[ɔ:(r)] ['pi:nʌt] [k'rem] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .

or	**Peanut**	**Creme**	**Frosting**	**Mix**	**.**
或者	花生	奶油	糖霜	混合	.

或花生奶油糖霜粉。

(½ [kʌp] [meɪks] [faɪv][ɔ:(r)][sɪks] ['flaʊəz] .)

(	**½**	**cup**	**makes**	**5**	**or**	**6**	**flowers**	**.**	**)**
(	½	杯子	制作	5	或者	6	花朵	.	)

（半杯可以做5到6朵花。）

[pʊt][ə; eɪ] ['gʌmdrɒp] [ɒn][ə; eɪ] ['tu:θpɪk] .

Put	**a**	**gumdrop**	**on**	**a**	**toothpick**	**.**
放	一个	软糖	在	一个	牙签	.

将一颗软糖放在牙签上。

[fɪl] [tɪp][end][ɒv; əv] ['ti:spu:n] [wɪð] ['aɪsɪŋ] , [smu:ð] [ˌaɪ 'ti:] [ɒf] [ə'lɒŋ] [edʒ] [ɒv; əv][kʌp] .

Fill	**tip**	**end**	**of**	**teaspoon**	**with**	**icing**	**,**	**smooth**	**it**	**off**	**along**	**edge**	**of**	**cup**	**.**
充满	提示	结尾	的	茶匙	和	糖霜	,	光滑的	它	离开	沿着	边缘	的	杯子	.

用茶匙尖端蘸取糖霜，沿着杯子边缘抹平。

[drɔ:] [spu:n] ['dʒentli] [daʊn] ['əʊvə(r)] ['gʌmdrɒp] ; [ɒf] ['kɒmz] [wʌn]['pet(ə)l] .

Draw	**spoon**	**gently**	**down**	**over**	**gumdrop**	**;**	**off**	**comes**	**one**	**petal**	**.**
画	勺子	轻轻地	向下	超过	软糖	;	离开	来	一	花瓣	.

用勺子轻轻向下划过软糖；一片花瓣就会脱落。

[kən'tɪnju:] [ə'raʊnd] [ðə; ðɪ] ['gʌmdrɒp] [ɪn] [seɪm] [weɪ] .

Continue	**around**	**the**	**gumdrop**	**in**	**same**	**way**	**.**
继续	大约	这	软糖	在	相同的	方式	.

用同样的方法继续绕着软糖转一圈。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['sekənd] [rəʊ] [ɒv; əv][pet(ə)lz] .

Add	**a**	**second**	**row**	**of**	**petals**	**.**
添加	一个	第二	排	的	花瓣	.

添加第二排花瓣。

[pleɪs] ['fɪnɪʃt] ['flaʊə(r)][ɒn] [keɪk] .

Place	finished	flower	on	cake	.
地方	完成的	花	在	蛋糕	.

将做好的花放在蛋糕上。

[rɪ'muːv] ['tuːθpɪk] .

Remove	toothpick	.
消除	牙签	.

取出牙签。

[rɪ'piːt] [fɔː(r); fə(r)] ['flaʊəz] [dɪ'zaɪəd] . ['sɛvən]

Repeat	for	flowers	desired	.	7
重复	为了	花朵	想要的	.	7

重复以上步骤，直至用完所有需要的花朵。7

[ə; eɪ] [keɪks] ['kraʊnɪŋ] ['glɔːri][ɪz][ɪts] ['frɒstɪŋ]

A	cake's	crowning	glory	is	its	Frosting
一个	蛋糕的	加冕	荣耀	是	它是	糖霜

蛋糕的点睛之笔是它的糖霜。

['tʃeri] ['blɒsəm] [keɪk]

Cherry	Blossom	Cake
樱桃	开花	蛋糕

樱花蛋糕

['tʃeri] ['blɒsəm] [keɪk] : [juːz] ['betɪ] ['krɑːkər] ['tʃeri] [flʌf] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .

Cherry	Blossom	Cake	:	Use	Betty	Crocker	Cherry	Fluff	Frosting	Mix	.
樱桃	开花	蛋糕	:	使用	贝蒂	克罗克	樱桃	起毛	糖霜	混合	.

樱花蛋糕：使用贝蒂妙厨樱桃棉花糖糖霜粉。

[frɒst] [keɪk] .

Frost	cake	.
霜	蛋糕	.

给蛋糕抹上糖霜。

[seɪv] ½ [kʌp] ['frɒstɪŋ] ; [tɪnt] [diːpə(r)] [pɪŋk] [wɪð] [red] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] .

Save	½	cup	frosting	;	tint	deeper	pink	with	red	food	coloring	.
节省	½	杯子	糖霜	;	着色	更深	粉色的	和	红色的	食物	染色	.

留出半杯糖霜；用红色食用色素调成更深的粉红色。

[hɑːf] - [fɪl] ['tiːspuːn] ; [wɪð] ['sekənd] ['tiːspuːn] , [iːz] [iːtʃ] ['pet(ə)l]['ɒntə] [keɪk] .

Half	-	fill	teaspoon	;	with	second	teaspoon	,	ease	each	petal	onto	cake	.
一半	-	充满	茶匙	;	和	第二	茶匙	,	舒适	每个	花瓣	到	蛋糕	.

用茶匙舀取半茶匙，再用另一茶匙将每一片花瓣轻轻放在蛋糕上。

['sprɪŋk(ə)l] ['sentəz] [wɪð] ['jeləʊ] ['ʃʊgə(r)] . [eit]

Sprinkle	centers	with	yellow	sugar	.	8
撒	中心	和	黄色的	糖	.	8

在中心撒上黄糖。8

[jɔː(r); jə(r)] ['dekəreɪtɪŋ] [set]

Your	Decorating	Set
你的	装饰	放

您的装饰套装

['meni] ['dɪfrənt] ['dekəreɪtɪŋ] [tɪps][ɑː(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l] — [bʌt; bət] [ðiːz] ['beɪsɪk][faɪv] [wɪl] [meɪk] [ɔːl]

Many	different	decorating	tips	are	available	—	but	these	basic	5	will	make	all
许多	不同的	装饰	尖端	是	可用的	—	但	这些	基本的	5	将要	制作	全部

[ðə; ði]['glæmə(r)] [keɪks] [ʃəʊn] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] .

the	glamor	cakes	shown	in	this	book	.
这	魅力	蛋糕	所示	在	这	书	.

有很多不同的装饰技巧——但这5个基本技巧就能做出本书中展示的所有华丽蛋糕。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ][set] , [sɪ'lekt] [ðiːz] [tɪps][baɪ][ðeə(r)] ['nʌmbəz] .

If	you	have	a	set	,	select	these	tips	by	their	numbers	.
如果	你	有	一个	放	,	选择	这些	尖端	经过	他们的	数字	.

如果您有一套耳塞套，请按编号选择这些耳塞套。

[ɔː(r)][juː; jʊ][kæn; kən][get] [ðɪs] ['beɪsɪk][set][fɔː(r); fə(r)] $1 . - . . . [siː] ['diːteɪlz][ɒn][piː] . - .

Or	you	can	get	this	basic	set	for	$1	.	00	.	.	.	see	details	on	p	.	23	.
或者	你	能	得到	这	基本的	放	为了	$1	.	-	.	.	.	看	细节	在	p	.	-	.

或者您可以花 1 美元购买这套基本套装.....详情请见第 23 页。

[fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] . . . [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['raɪtɪŋ] , ['lætɪs] [dɪ'zaɪnz] , [ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['delɪkət] ['pætənz] .

#	4	writing	tip	.	.	.	used	for	writing	,	lattice	designs	,	and	other	delicate	patterns	.
#	4	写作	提示	.	.	.	用过的	为了	写作	,	格子	设计	,	和	其他	精美的	图案	.

4号书写笔尖.....用于书写、格子图案和其他精细图案。

- [stɑː(r)][tɪp] . . . [juːst] [fɔː(r); fə(r)][smɔːlə(r)] ['bɔːdəz] , ['sɪmp(ə)l] ['flaʊəz] , [ænd; ənd]['fænsi] ['lɛtəz] .

#	28	star	tip	.	.	.	used	for	smaller	borders	,	simple	flowers	,	and	fancy	letters	.
#	-	星星	提示	.	.	.	用过的	为了	较小的	边界	,	简单的	花朵	,	和	想要	信件	.

#28 星形笔尖.....用于较小的边框、简单的花朵和花式字母。

- ['pet(ə)l][tɪp] . . . [meɪks] [pet(ə)lz][fɔː(r); fə(r)]['rəʊzɪz][ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['flaʊəz] , ['ɔːlsəʊ][flæt] ['rɪbənz] [ænd; ənd] ['bɔːdəz] .

#	104	petal	tip	.	.	.	makes	petals	for	roses	and	other	flowers	,	also	flat	ribbons	and	borders	.
#	-	花瓣	提示	.	.	.	制作	花瓣	为了	玫瑰	和	其他	花朵	,	还	平坦的	丝带	和	边界	.

#104 花瓣尖头.....可制作玫瑰和其他花朵的花瓣，也可制作扁平的丝带和花边。

- [liːf] [tɪp] . . . [meɪks] [liːvz] , [lɒŋ] [pet(ə)lz] , ['delɪkət] [leɪs] ['bɔːdəz] , [ænd; ənd] ['edʒɪŋz] .

#	68	leaf	tip	.	.	.	makes	leaves	,	long	petals	,	delicate	lace	borders	,	and	edgings	.
#	-	叶子	提示	.	.	.	制作	树叶	,	长的	花瓣	,	精美的	蕾丝	边界	,	和	边缘	.

#68 叶尖.....可制作叶子、长花瓣、精致的蕾丝边和边缘。

- ['flaʊə(r)][tɪp] . . . [meɪks] ['meni] ['flaʊəz] [laɪk] [rəʊ'zets] [baɪ][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] [twɪst] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][kəʊn] . [naɪn]

#	96	flower	tip	.	.	.	makes	many	flowers	like	rosettes	by	a	simple	twist	of	the	cone	.	9
#	-	花	提示	.	.	.	制作	许多	花朵	喜欢	玫瑰花结	经过	一个	简单的	捻	的	这	锥体	.	9

96号花嘴.....只需轻轻旋转锥形部分，就能做出许多类似玫瑰花结的花朵。

['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks]

Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix
贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合

贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉

[meɪks] [ə; eɪ] ['wʌndəf(ə)l] [kænt] - [feɪl]['dekəreɪtə(r)]['aɪsɪŋ]

makes	a	wonderful	can't	-	fail	Decorator	Icing
制作	一个	精彩的	不能	-	失败	装饰器	糖霜

制作出绝佳的、绝对不会失败的装饰糖霜

[nəʊ] [niːd] [tuː; tə] [meɪk] [ʌp][ə; eɪ]['speʃ(ə)l] ['seprət] [bætʃ] [ɒv; əv]['aɪsɪŋ][tuː; tə] ['dekəreɪt] [jɔː(r); jə(r)] [keɪk]

No	need	to	make	up	a	special	separate	batch	of	icing	to	decorate	your	cake	!
不	需要	到	制作	向上	一个	特别的	分离	批	的	糖霜	到	装饰	你的	蛋糕	!

无需单独制作一份糖霜来装饰蛋糕！

[wʌn] ['pækɪdʒ] [meɪks] ['plenti] [tuː; tə] [frɒst] [jɔː(r); jə(r)] [keɪk] [ænd; ənd] ['dekəreɪt] [ˌaɪ 'tiː] , [tuː] :

One	package	makes	plenty	to	frost	your	cake	and	decorate	it	,	too	:
一	包裹	制作	很多	到	霜	你的	蛋糕	和	装饰	它	,	也	:

一包就足够用来给蛋糕抹面和装饰了：

[tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [prɪ'peəd] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] . . .

To	1	cup	prepared	Fluffy	White	Frosting	.	.	.
到	1	杯子	准备	蓬松的	白色的	糖霜	.	.	.

将1杯准备好的蓬松白糖霜.....

[blend] [ɪn] [wʌn] [tuː; tə] 1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] ([ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm]

Blend	in	1	to	1½	cups	sifted	confectioners	'	sugar	(	add	a	little	at	a	time
混合	在	1	到	1½	杯子	筛过的	糖果商	-	糖	(	添加	一个	小的	在	一个	时间

[ʌn'tɪl] ['frɒstɪŋ] [ɪz] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [həʊld] [ɪts] [ʃeɪp]) . . . .

until	frosting	is	stiff	enough	to	hold	its	shape	)	.	.	.	.
直到	糖霜	是	僵硬的	足够的	到	抓住	它是	形状	)	.	.	.	.

加入 1 至 1.5 杯过筛的糖粉（一点一点地加，直到糖霜足够硬挺，可以保持形状）.....

[blend] [ɪn] [wʌn] [tiː biː es piː] .

Blend	in	1	tbsp	.
混合	在	1	汤匙	.

加入 1 汤匙。

[sɒft] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

soft	butter	and	a	dash	of	salt	.
柔软的	黄油	和	一个	短跑	的	盐	.

软化的黄油和少许盐。

[nəʊt] : [ɪn'kriːs] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [wen] ['juːzɪŋ] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [wʌn] [kʌp] ['frɒstɪŋ] .

Note	:	Increase	sugar	and	butter	when	using	more	than	1	cup	frosting	.
笔记	:	增加	糖	和	黄油	什么时候	使用	更多的	比	1	杯子	糖霜	.

注意：如果使用超过 1 杯糖霜，请增加糖和黄油的用量。

[ɪz] [ˌaɪ 'tiː] [θɪk] [ɪ'nʌf] ?

Is	it	thick	enough	?
是	它	厚的	足够的	?

它够厚吗?

[ɪz] [ˌaɪ 'tiː] [θɪn] [ɪ'nʌf] ?

Is	it	thin	enough	?
是	它	薄的	足够的	?

它够薄吗?

[traɪ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] [tɪp] [juː; jʊ] [plæn] [tuː; tə] [juːz] .

Try	a	little	with	the	tip	you	plan	to	use	.
尝试	一个	小的	和	这	提示	你	计划	到	使用	.

先用你打算用的笔尖试写一点点。

[ɪf] [tuː] [θɪn] , [blend] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .

If	too	thin	,	blend	in	a	little	more	confectioners	'	sugar	.
如果	也	薄的	,	混合	在	一个	小的	更多的	糖果商	-	糖	.

如果太稀，可以再加入一些糖粉拌匀。

[ɪf] [tuː] [θɪk] , [blend] [ɪn] [ə; eɪ] [drɒp] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .

If	too	thick	,	blend	in	a	drop	or	two	of	water	.
如果	也	厚的	,	混合	在	一个	降低	或者	二	的	水	.

如果太稠，可以加一两滴水搅拌均匀。

[haʊ] [tuː; tə] [juːz] [jɔː(r); jə(r)] [kəʊn]

HOW	TO	USE	YOUR	CONE
如何	到	使用	你的	锥体

如何使用您的锥形物

[wʌn] [fɪt] [tɪp] ['taɪtli] ['ɪntuː] [kəʊn] [wɪð] [wʌn] ['fɪŋgə(r)] .

1	Fit	tip	tightly	into	cone	with	one	finger	.
1	合身	提示	紧紧	进入	锥体	和	一	手指	.

1. 用一根手指将尖端紧紧地塞入锥体中。

[fɪl] [ə'baʊt] [hɑːf] [fʊl] .

Fill	about	half	full	.
充满	关于	一半	满的	.

装至半满。

[fəʊld] [tɒp] [tuː; tə] [kiːp] ['aɪsɪŋ] [ɪn] .

Fold	top	to	keep	icing	in	.
折叠	顶部	到	保持	糖霜	在	.

将顶部折叠起来，防止糖霜溢出。

[ˌtuː'tuː] [həʊld] [nɪə(r)] [tɒp] [ɒv; əv] [kəʊn] .

2	Hold	near	top	of	cone	.
2	抓住	靠近	顶部	的	锥体	.

2. 握住圆锥顶部附近。

[juːz] ['ʌðə(r)] [hænd] [tuː; tə] [gaɪd] [tɪp] .

Use	other	hand	to	guide	tip	.
使用	其他	手	到	指导	提示	.

用另一只手引导笔尖。

[fɔː(r); fə(r)] [məʊst] [wɜːk] , [həʊld] [kəʊn] [æt; ət] 45° ['æŋg(ə)l] .

For	most	work	,	hold	cone	at	45°	angle	.
为了	最多	工作	,	抓住	锥体	在	45°	角度	.

大多数情况下，将锥体保持在 45° 角。

[θriː] [fɔː(r); fə(r)] [drɒp] ['flaʊəz] [ænd; ənd] [rəʊ'zets] , [həʊld] [kəʊn] [streɪt] [ʌp] [ænd; ənd] [daʊn] .

3	For	drop	flowers	and	rosettes	,	hold	cone	straight	up	and	down	.
3	为了	降低	花朵	和	玫瑰花结	,	抓住	锥体	直的	向上	和	向下	.

3 对于垂坠花朵和玫瑰花结，将圆锥体垂直上下握住。

[pres] [aʊt] ['aɪsɪŋ] , [twɪst] [kəʊn] , [ænd; ənd] [rɪ'liːs] . -

Press	out	icing	,	twist	cone	,	and	release	.	10
按	出去	糖霜	,	捻	锥体	,	和	发布	.	-

挤出糖霜，扭转蛋筒，然后松开。10

[traɪ] [aʊt] [jɔː(r); jə(r)] ['dekəreɪtə(r)] [set] [wɪð] ['aʊə(r)]

Try	out	your	decorator	set	with	our
尝试	出去	你的	装饰器	放	和	我们的

试试我们的装饰套装

[krɒs] - [stɪtʃ] [keɪk]

CROSS	-	STITCH	CAKE
叉	-	缝	蛋糕

十字绣蛋糕

[hɪə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] ['sɪmp(ə)l] - [tuː; tə] - [stɑːt] [wɪð] [keɪk] [ðæt] [lets] [juː; jʊ] [hæv; həv] [fʌn] ['traɪɪŋ] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ðiː] ['dekəreɪtə(r)] [tɪps] .

Here	is	a	simple	-	to	-	start	with	cake	that	lets	you	have	fun	trying	out	all	the	decorator	tips	.
这里	是	一个	简单的	-	到	-	开始	和	蛋糕	那	让我们	你	有	乐趣	尝试	出去	全部	这	装饰器	尖端	.

这是一个简单易学的蛋糕教程，让你可以尽情尝试各种装饰技巧。

[tɪp] : [hæv; həv][æn; ən] [ɪn'vɜ:tɪd] [keɪk] [pæn]['hændi] , [tu:; tə][traɪ][ə; eɪ] [fju:] ['præktɪs] [strəʊks] [ɒn][ðə; ði]

Tip	**:**	**have**	**an**	**inverted**	**cake**	**pan**	**handy**	**,**	**to**	**try**	**a**	**few**	**practice**	**strokes**	**on**	**the**
提示	:	有	一个	倒	蛋糕	平底锅	便利	,	到	尝试	一个	很少	实践	笔画	在	这

[bæk] .

back	**.**
后退	.

小贴士：准备一个倒扣的蛋糕模具，在背面练习一下。

['ɑ:ftəwədz] , [ju:; jʊ][kæn; kən] [skreɪp] [ðə; ði] ['frɒstɪŋ] [ɒf] [ðə; ði][pæn][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:] [bæk] [ɪn]

Afterwards	**,**	**you**	**can**	**scrape**	**the**	**frosting**	**off**	**the**	**pan**	**and**	**put**	**it**	**back**	**in**
然后	,	你	能	刮	这	糖霜	离开	这	平底锅	和	放	它	后退	在

[jɔ:(r); jə(r)][kəʊn] .

your	**cone**	**.**
你的	锥体	.

之后，你可以把糖霜从烤盘上刮下来，放回蛋筒里。

[lets] [get] ['stɑ:tɪd] !

Let's	**get**	**started**	**!**
我们来吧	得到	开始	!

我们开始吧！

[beɪk] [keɪk] [ɪn] 15½×10½×1 - [pæn][æt; ət] 350° ([mɒd] . ['ʌv(ə)n]) [fɔ:(r); fə(r)] - [mɪn] . [ju:z][wʌn]

Bake	**cake**	**in**	**15½×10½×1**	**'**	**pan**	**at**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**oven**	**)**	**for**	**25**	**min**	**.**	**Use**	**1**
烤	蛋糕	在	15½×10½×1	-	平底锅	在	350°	(	模组	.	烤箱	)	为了	-	最小	.	使用	1

[ˌpi:'keɪ'dʒi:] .

pkg	**.**
包装	.

在 350°（中温烤箱）下，用 15½×10½×1 英寸的烤盘烘烤蛋糕 25 分钟。使用 1 包。

['betɪ] ['krɑ:kər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks]

Betty	**Crocker**	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**Mix**
贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合

贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉

[tu:; tə][frɒst] [keɪk] ; [seɪv] 1½ [kʌps][fɔ:(r); fə(r)]['dekəreɪtə(r)]['aɪsɪŋ] ([pi:] . [naɪn]) .

to	**frost**	**cake**	**;**	**save**	**1½**	**cups**	**for**	**Decorator**	**Icing**	**(**	**p**	**.**	**9**	**)**	**.**
到	霜	蛋糕	;	节省	1½	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

给蛋糕抹糖霜；留出 1½ 杯作为装饰糖霜（第 9 页）。

[tɪnt] ½ [kʌp]['aɪsɪŋ] [peɪl] [gri:n] .

Tint	**½**	**cup**	**icing**	**pale**	**green**	**.**
着色	½	杯子	糖霜	苍白	绿色的	.

将半杯糖霜染成浅绿色。

[meɪk] [ˌeɪˌbi:'si:z][ænd; ənd] [krɒs] - [stɪtʃ] [trɪm]['ju:zɪŋ] # - [stɑ:(r)][tɪp] .

Make	**ABC's**	**and**	**cross**	**-**	**stitch**	**trim**	**using**	**#**	**28**	**star**	**tip**	**.**
制作	ABC的	和	叉	-	缝	修剪	使用	#	-	星星	提示	.

使用 28 号星形针尖制作 ABC 字母和十字绣花边。

[ju:z] # [fɔ:r] ['raɪtɪŋ] [tɪp][fɔ:(r); fə(r)]['sɪgnətʃə(r)][ænd; ənd] [deɪt] .

Use	**#**	**4**	**writing**	**tip**	**for**	**signature**	**and**	**date**	**.**
使用	#	4	写作	提示	为了	签名	和	日期	.

签名和日期请使用4号笔尖。

[meɪk] [ə; eɪ] [fju:] ['flaʊə(r)] [stemz] [ɪn] ['kɔ:nəs] .

Make	**a**	**few**	**flower**	**stems**	**in**	**corners**	**.**
制作	一个	很少	花	茎	在	角落	.

在角落里插上几枝花茎。

[ˌeɪ di: 'di:] [li:vz] [wɪð] # - [li:f] [tɪp] .

Add	**leaves**	**with**	**#**	**68**	**leaf**	**tip**	**.**
添加	树叶	和	#	-	叶子	提示	.

添加带有 #68 叶尖的叶子。

[tɪnt] ½ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [pɪŋk] .

Tint	**½**	**cup**	**icing**	**pink**	**.**
着色	½	杯子	糖霜	粉色的	.

将半杯糖霜染成粉红色。

[meɪk] ['rəʊzɪz] , ['pænzɪz] , [swiːt] ['piːz] ['juːzɪŋ] # - ['pet(ə)l] [tɪp] ([siː] [bɪ'ləʊ] [ænd; ənd] [nekst] [peɪdʒ]) .

Make	**roses**	**,**	**pansies**	**,**	**sweet**	**peas**	**using**	**#**	**104**	**petal**	**tip**	**(**	**see**	**below**	**and**	**next**	**page**	**)**	**.**
制作	玫瑰	,	三色堇	,	甜的	豌豆	使用	#	-	花瓣	提示	(	看	以下	和	下一个	页	)	.

使用 104 号花瓣裱花嘴制作玫瑰、三色堇、香豌豆（见下文和下一页）。

[tɪnt] ½ [kʌp] ['aɪsɪŋ] ['jeləʊ] .

Tint	**½**	**cup**	**icing**	**yellow**	**.**
着色	½	杯子	糖霜	黄色的	.

将半杯糖霜染成黄色。

[meɪk] [rəʊ'zets] [wɪð] # - ['flaʊə(r)] [tɪp] .

Make	**rosettes**	**with**	**#**	**96**	**flower**	**tip**	**.**
制作	玫瑰花结	和	#	-	花	提示	.

用96号花嘴制作玫瑰花结。

[juːz] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] [fɔː(r); fə(r)] ['flaʊə(r)] ['sentəz] .

Use	**#**	**4**	**writing**	**tip**	**for**	**flower**	**centers**	**.**
使用	#	4	写作	提示	为了	花	中心	.

使用4号笔尖书写花心。

[tuː; tə] [meɪk] ['rəʊzɪz] :

TO	**MAKE**	**ROSES**	**:**
到	制作	玫瑰	:

制作玫瑰花：

[wʌn] [juːz] # - ['pet(ə)l] [tɪp] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [neɪl] .

1	**Use**	**#**	**104**	**petal**	**tip**	**and**	**flower**	**nail**	**.**
1	使用	#	-	花瓣	提示	和	花	指甲	.

1 使用 #104 花瓣形指甲油和花朵形指甲油。

[həʊld] [kəʊn] [wɪð] ['nærəʊ] ['əʊpənɪŋ] [ɒv; əv] [tɪp] ['ɔːlweɪz] [ʌp] .

Hold	**cone**	**with**	**narrow**	**opening**	**of**	**tip**	**always**	**up**	**.**
抓住	锥体	和	狭窄的	开幕	的	提示	总是	向上	.

握住圆锥体，始终保持尖端开口朝上。

['tɜːnɪŋ] ['klɒkwaɪz] , [meɪk] ['taɪni] ['sɜːk(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [rəʊz] .

Turning	**clockwise**	**,**	**make**	**tiny**	**circle**	**for**	**center**	**of**	**rose**	**.**
转弯	顺时针方向	,	制作	微小的	圆圈	为了	中心	的	玫瑰	.

顺时针旋转，画一个小圆圈作为玫瑰花的中心。

[ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [fɔːm] [fɜːst] ['pet(ə)l] , [meɪk] ['stændɪŋ] [hɑːf] ['sɜːk(ə)l] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ɒv; əv] ['sentə(r)] .

2	**To**	**form**	**first**	**petal**	**,**	**make**	**standing**	**half**	**circle**	**to**	**one**	**side**	**of**	**center**	**.**
2	到	形式	第一的	花瓣	,	制作	常设	一半	圆圈	到	一	边	的	中心	.

2. 要形成第一片花瓣，在中心的一侧画一个直立的半圆。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [mɔː(r)] [pet(ə)lz] , ['fɔːmɪŋ] ['traɪæŋg(ə)l] .

Add	**two**	**more**	**petals**	**,**	**forming**	**triangle**	**.**
添加	二	更多的	花瓣	,	成型	三角形	.

再加两片花瓣，形成三角形。

[ˌeɪ diː 'diː] [pet(ə)lz] , [ˌəʊvə'læpɪŋ] .

Add	**petals**	**,**	**overlapping**	**.**
添加	花瓣	,	重叠	.

添加花瓣，使其相互重叠。

[θriː] [rɪˈmuːv] [rəʊz] [frɒm; frəm] [neɪl] [wɪð] [ˈkɪtʃɪn] [ʃɪəz] . . . [kʌt] [ˈɔːlməʊst] [θruː] [beɪs] [ɒv; əv] [rəʊz]

3	Remove	rose	from	nail	with	kitchen	shears	.	.	.	cut	almost	through	base	of	rose
3	消除	玫瑰	从	指甲	和	厨房	剪	.	.	.	切	几乎	通过	根据	的	玫瑰

，

，

，

3. 用厨房剪刀将玫瑰花从钉子上剪下来.....几乎剪断玫瑰花的根部，

[pleɪs] [ɒn] [keɪk] , [kʌt] [kəmˈpliːtli] [θruː] , [iːz] [rəʊz] [ɒf] . -

place	on	cake	,	cut	completely	through	,	ease	rose	off	.	11
地方	在	蛋糕	,	切	完全地	通过	,	舒适	玫瑰	离开	.	-

将玫瑰花放在蛋糕上，完全切开，轻轻取下。11

[ə; eɪ] [ˈpɜːfɪkt] [keɪk] [dɪˈzɜːvs] [ə; eɪ] [ˈpɜːfɪkt] [ˈfrɒstɪŋ]

A	perfect	cake	deserves	a	perfect	Frosting
一个	完美的	蛋糕	值得	一个	完美的	糖霜

完美的蛋糕需要完美的糖霜。

[ˈpænzɪz] : [juːz] # - [ˈpet(ə)l][tɪp] .

Pansies	:	Use	#	104	petal	tip	.
三色堇	:	使用	#	-	花瓣	提示	.

三色堇：使用 104 号花瓣裱花嘴。

[həʊld][kəʊn] [wɪð] [waɪd][end][ɒv; əv][tɪp][ɒn] [keɪk] .

Hold	cone	with	wide	end	of	tip	on	cake	.
抓住	锥体	和	宽的	结尾	的	提示	在	蛋糕	.

将甜筒宽的一端放在蛋糕上。

[meɪk] [ˌtuːˈtuː] [flæt] [pet(ə)lz] , [saɪd] [baɪ] [saɪd] .

Make	2	flat	petals	,	side	by	side	.
制作	2	平坦的	花瓣	,	边	经过	边	.

制作两个并排的扁平花瓣。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [smɔːlə(r)] [pet(ə)lz] [ˈəʊvə(r)] [ˈlɑːdʒə(r)] [pet(ə)lz] .

Add	two	smaller	petals	over	larger	petals	.
添加	二	较小的	花瓣	超过	更大的	花瓣	.

在较大的花瓣上再添加两片较小的花瓣。

[kəˈnekt] [wɪð] [wʌn] [ˈlɑːdʒə(r)] [ˈpet(ə)l] .

Connect	with	1	larger	petal	.
连接	和	1	更大的	花瓣	.

与 1 片较大的花瓣连接。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈsentə(r)] .

Add	center	.
添加	中心	.

添加中心点。

[swiːt] [ˈpiːz] : [juːz] # - [ˈpet(ə)l][tɪp] .

Sweet	Peas	:	Use	#	104	petal	tip	.
甜的	豌豆	:	使用	#	-	花瓣	提示	.

香豌豆：使用 104 号花瓣尖端。

[həʊld][kəʊn][æt; ət] 30° [ˈæŋg(ə)l] .

Hold	cone	at	30°	angle	.
抓住	锥体	在	30°	角度	.

将圆锥体保持在30°角。

[meɪk] [wʌn] [kɜːvd] [ˈʌpraɪt] [ˈpet(ə)l] .

Make	one	curved	upright	petal	.
制作	一	弯曲	直立	花瓣	.

制作一片弯曲直立的花瓣。

[rɪˈpiːt] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] , [ˈmeɪkɪŋ] [pet(ə)lz] [ˈslaɪtli] [ˈflætə(r)] . -

Repeat	on	each	side	,	making	petals	slightly	flatter	.	12
重复	在	每个	边	,	制作	花瓣	轻微地	奉承	.	-

两侧重复上述步骤，使花瓣略微扁平。12

[fɔːr] [kwɪk] [ænd; ənd] [ˈiːzi] [keɪks] — [ˈpɑːti] [ˈprɪti] !

4	quick	and	easy	cakes	—	party	pretty	!
4	快的	和	简单的	蛋糕	—	派对	漂亮的	!

4 款简单快捷的蛋糕——派对必备!

[fəˈget] - [ˌem ˈiː] - [nɒt] [keɪk]

Forget	-	Me	-	Not	Cake
忘记	-	我	-	不是	蛋糕

勿忘我蛋糕

[wʌn] [frɒst] [keɪk] [wɪð] [ˈbetɪ] [ˈkrɑːkər] [ˈtʃeri] [flʌf] [ˈfrɒstɪŋ] [mɪks] ,

1	Frost	cake	with	Betty	Crocker	Cherry	Fluff	Frosting	Mix	,
1	霜	蛋糕	和	贝蒂	克罗克	樱桃	起毛	糖霜	混合	,

1. 用贝蒂妙厨樱桃棉花糖糖霜粉给蛋糕抹上糖霜，

[ˈseɪvɪŋ] [wʌn] [kʌp] [fɔː(r); fə(r)] [ˈdekəreɪtə(r)] [ˈaɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) [bɪˈfɔː(r)] [ˈædɪŋ] [ˈtʃeriz] .

saving	1	cup	for	Decorator	Icing	(	p	.	9	)	before	adding	cherries	.
保存	1	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	前	添加	樱桃	.

在加入樱桃之前，留出 1 杯糖霜作为装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuːˈtuː] [tɪnt] ½ [kʌp] [ˈaɪsɪŋ] [laɪt] [bluː] .

2	Tint	½	cup	icing	light	blue	.
2	着色	½	杯子	糖霜	光	蓝色的	.

2. 将半杯糖霜染成浅蓝色。

[meɪk] [fəˈget] - [ˌem ˈiː] - [nɒts] [ˈjuːzɪŋ] # - [ˈpet(ə)l] [tɪp] .

Make	forget	-	me	-	nots	using	#	104	petal	tip	.
制作	忘记	-	我	-	不	使用	#	-	花瓣	提示	.

使用 104 号花瓣裱花嘴制作勿忘我。

[həʊld] [kəʊn] [wɪð] [waɪd] [end] [ɒv; əv] [tɪp] [ɒn] [keɪk] .

Hold	cone	with	wide	end	of	tip	on	cake	.
抓住	锥体	和	宽的	结尾	的	提示	在	蛋糕	.

将甜筒宽的一端放在蛋糕上。

[meɪk] [ˈpet(ə)l] .

Make	petal	.
制作	花瓣	.

制作花瓣。

[rɪˈpiːt] , [ˌəʊvəˈlæpɪŋ] [pet(ə)lz] .

Repeat	,	overlapping	petals	.
重复	,	重叠	花瓣	.

重复，花瓣重叠。

[θriː] [tɪnt] [wʌn] [tiː biː es piː] .

3	Tint	1	tbsp	.
3	着色	1	汤匙	.

3 色料 1 汤匙

[ˈaɪsɪŋ] [ˈjeləʊ] ; [meɪk] [fəˈget] - [ˌem ˈiː] - [nɒt] [ˈsentəz] [wɪð] # [fɔːr] [ˈraɪtɪŋ] [tɪp] .

icing	yellow	;	make	forget	-	me	-	not	centers	with	#	4	writing	tip	.
糖霜	黄色的	;	制作	忘记	-	我	-	不是	中心	和	#	4	写作	提示	.

用糖霜黄色；用 4 号裱花嘴制作勿忘我花心。

[fɔːr] [tɪnt] [rest] [ɒv; əv] [ˈaɪsɪŋ] [laɪt] [griːn] .

4	Tint	rest	of	icing	light	green	.
4	着色	休息	的	糖霜	光	绿色的	.

4. 将剩余的糖霜染成浅绿色。

[meɪk] [stemz] ['juːzɪŋ] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] .
Make stems using # 4 writing tip .
制作 茎 使用 # 4 写作 提示 .

使用 4 号书写笔尖制作茎干。

[meɪk] [liːvz] ['juːzɪŋ] # - [liːf] [tɪp] .
Make leaves using # 68 leaf tip .
制作 树叶 使用 # - 叶子 提示 .

使用68号叶尖制作叶子。

[ˌəʊvə'læp] [liːvz] [fɔː(r); fə(r)]['bɔːdə(r)] .
Overlap leaves for border .
重叠 树叶 为了 边界 .

重叠的叶子作为边界。

['trelɪs] [keɪk]
Trellis Cake
棚架 蛋糕

格子蛋糕

[wʌn] [juːz] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] , ['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps] [fɔː(r); fə(r)]['dekəreɪtə(r)]['aɪsɪŋ]
1 Use Betty Crocker Fluffy White Frosting Mix , saving 1½ cups for Decorator Icing
1 使用 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 , 保存 1½ 杯子 为了 装饰器 糖霜
([piː] . [naɪn]) .
(p . 9) .
(p . 9) .

使用 Betty Crocker 蓬松白糖霜粉，留出 1½ 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[tɪnt] [rest] [peɪl] [griːn] [ænd; ənd] [frɒst] [keɪk] .
Tint rest pale green and frost cake .
着色 休息 苍白 绿色的 和 霜 蛋糕 .

将剩余部分染成浅绿色，并给蛋糕抹上糖霜。

[ˌtuː'tuː] [meɪk] ['trelɪs] ['juːzɪŋ] [wʌn] [kʌp] ['aɪsɪŋ] [ænd; ənd] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] .
2 Make trellis using 1 cup icing and # 4 writing tip .
2 制作 棚架 使用 1 杯子 糖霜 和 # 4 写作 提示 .

2. 用 1 杯糖霜和 4 号裱花嘴制作格子图案。

[meɪk] ['pærəlel] [rəʊz] [ə'baʊt] ¼ - [ə'pɑːt] .
Make parallel rows about ¼ - apart .
制作 平行线 行 关于 ¼ - 除 .

画出间距约 ¼ 英寸的平行行。

[rɪ'piːt] [æt; ət] [raɪt] ['æŋglz] [fɔː(r); fə(r)] ['trelɪs] [ɪ'fekt] .
Repeat at right angles for trellis effect .
重复 在 正确的 角度 为了 棚架 影响 .

以直角重复上述步骤，形成格子状效果。

[θriː] [tɪnt] [hɑːf] [ɒv; əv] ['aɪsɪŋ] [griːn] .
3 Tint half of icing green .
3 着色 一半 的 糖霜 绿色的 .

3. 将一半糖霜染成绿色。

[meɪk] [riːθ] [ɒv; əv] [liːvz] [ɔːl] [ðə; ði] [weɪ] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['trelɪs] ['juːzɪŋ] # - [liːf] [tɪp] .
Make wreath of leaves all the way around the trellis using # 68 leaf tip .
制作 花圈 的 树叶 全部 这 方式 大约 这 棚架 使用 # - 叶子 提示 .

使用 68 号叶尖在棚架周围制作一圈树叶花环。

[fɔːr] [tɪnt] [rest] [ɒv; əv] ['aɪsɪŋ] ['jeləʊ] .
4 Tint rest of icing yellow .
4 着色 休息 的 糖霜 黄色的 .

4. 将剩余的糖霜染成黄色。

[meɪk] [smɔːl] ['jeləʊ] ['rəʊzɪz] ([piː] . -) .
Make **small** **yellow** **roses** **(** **p** **.** **10** **)** **.**
制作 小的 黄色的 玫瑰 (p . -) .

制作小黄玫瑰（第 10 页）。

[ˌeɪ diː 'diː] [griːn] [liːvz] [wɪð] # - [liːf] [tɪp][ænd; ənd] [stemz] [wɪð] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] . -
Add **green** **leaves** **with** **#** **68** **leaf** **tip** **and** **stems** **with** **#** **4** **writing** **tip** **.** **13**
添加 绿色的 树叶 和 # - 叶子 提示 和 茎 和 # 4 写作 提示 . -

用68号叶尖笔添加绿叶，用4号书写笔尖添加茎。13

['deɪzi] ['frɒstɪŋ]
Daisy **Frosting**
雏菊 糖霜

雏菊糖霜

[beɪk] [ə; eɪ] - ['lʌvˌlaɪt] [keɪk] [fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] [geɪ] ['frɒstɪŋ] ['deɪzɪz] .
Bake **a** **Softasilk** **Lovelight** **Cake** **for** **these** **gay** **frosting** **daisies** **.**
烤 一个 - 爱之光 蛋糕 为了 这些 同性恋 糖霜 雏菊 .

为这些可爱的小雏菊烤一个 Softasilk Lovelight 蛋糕吧。

[wʌn] [juːz] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] , ['seɪvɪŋ] [wʌn] [kʌp] [fɔː(r); fə(r)] ['dekəreɪtə(r)] ['aɪsɪŋ]
1 **Use** **Betty** **Crocker** **Fluffy** **White** **Frosting** **Mix** **,** **saving** **1** **cup** **for** **Decorator** **Icing**
1 使用 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 , 保存 1 杯子 为了 装饰器 糖霜
([piː] . [naɪn]) .
(**p** **.** **9** **)** **.**
(p . 9) .

1 使用 Betty Crocker 蓬松白糖霜粉，留出 1 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[tɪnt] [rest] [peɪl] ['jeləʊ] [ænd; ənd] [frɒst] [keɪk] .
Tint **rest** **pale** **yellow** **and** **frost** **cake** **.**
着色 休息 苍白 黄色的 和 霜 蛋糕 .

将剩余部分染成淡黄色，并给蛋糕抹上糖霜。

[ˌtuː'tuː] [juːz] [ɔːl] [bʌt; bət] ¼ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] ['prɪti] [waɪt] ['deɪzɪz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['bɔːdə(r)]
2 **Use** **all** **but** **¼** **cup** **icing** **to** **make** **pretty** **white** **daisies** **around** **the** **border**
2 使用 全部 但 ¼ 杯子 糖霜 到 制作 漂亮的 白色的 雏菊 大约 这 边界
[ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [keɪk] .
and **sides** **of** **cake** **.**
和 侧面 的 蛋糕 .

2. 用除 1/4 杯以外的所有糖霜在蛋糕的边缘和侧面画出漂亮的白色雏菊。

[juːz] # - [stɑː(r)] [tɪp] .
Use **#** **28** **star** **tip** **.**
使用 # - 星星 提示 .

使用28号星形笔尖。

[θriː] [tɪnt] [pɑːt] [ɒv; əv] ['aɪsɪŋ] [laɪt] [griːn] .
3 **Tint** **part** **of** **icing** **light** **green** **.**
3 着色 部分 的 糖霜 光 绿色的 .

3. 将部分糖霜染成浅绿色。

[meɪk] [liːvz] , ['juːzɪŋ] # - [liːf] [tɪp] .
Make **leaves** **,** **using** **#** **68** **leaf** **tip** **.**
制作 树叶 , 使用 # - 叶子 提示 .

使用 #68 叶尖制作叶子。

[fɔːr] [tɪnt] [rest] [ɒv; əv] ['aɪsɪŋ] ['jeləʊ] .
4 **Tint** **rest** **of** **icing** **yellow** **.**
4 着色 休息 的 糖霜 黄色的 .

4. 将剩余的糖霜染成黄色。

[meɪk] ['deɪzi] ['sentəz] [wɪð] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] .

Make	daisy	centers	with	#	4	writing	tip	.
制作	雏菊	中心	和	#	4	写作	提示	.

用4号笔尖制作雏菊图案中心。

[gɪft] [ræpt] [keɪk]

Gift	Wrapped	Cake
礼物	包装	蛋糕

礼品包装蛋糕

[wʌn] [beɪk] [keɪk] [ɪn] ['ɒblɒŋ] [pæn] , 13×9½×2 - . [kʌt] [ɪn] [hɑːf] ['krɒswaɪz] ; [splɪt] [iːtʃ] [hɑːf] [ɪn] [ˌtuː'tuː] ['leɪəz] .

1	Bake	cake	in	oblong	pan	,	13×9½×2	-	.	Cut	in	half	crosswise	;	split	each	half	in	2	layers	.
1	烤	蛋糕	在	长方形	平底锅	,	13×9½×2	-	.	切	在	一半	横向	;	分裂	每个	一半	在	2	层	.

1. 在长方形烤盘（13×9½×2英寸）中烤蛋糕。横向切成两半；将每一半切成2层。

[spred] ['feɪvərɪt] ['fɪlɪŋ] [bɪ'twiːn] .

Spread	favorite	filling	between	.
传播	最喜欢的	填充	之间	.

在中间涂抹你喜欢的馅料。

[juːz] [wʌn] [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

Use	1	pkg	.
使用	1	包装	.

使用 1 包。

['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] .

Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	.
贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	.

贝蒂妙厨蓬松白糖霜。

[mɪks] [tuː; tə] [frɒst] [keɪk] , ['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps] [fɔː(r); fə(r)] ['dekəreɪtə(r)] ['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

Mix	to	frost	cake	,	saving	1½	cups	for	Decorator	Icing	(	p	.	9	)	.
混合	到	霜	蛋糕	,	保存	1½	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

将混合物用于装饰蛋糕，留出 1½ 杯作为装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuː'tuː] [tɪnt] ½ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [pɪŋk] .

2	Tint	½	cup	icing	pink	.
2	着色	½	杯子	糖霜	粉色的	.

2. 将半杯糖霜染成粉红色。

[meɪk] ['rɪbən] [ænd; ənd] [baʊ; bəʊ] , ['juːzɪŋ] # - ['pet(ə)l] [tɪp] .

Make	ribbon	and	bow	,	using	#	104	petal	tip	.
制作	丝带	和	弓	,	使用	#	-	花瓣	提示	.

使用 104 号花瓣裱花嘴制作丝带和蝴蝶结。

[θriː] [tɪnt] ¼ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [griːn] .

3	Tint	¼	cup	icing	green	.
3	着色	¼	杯子	糖霜	绿色的	.

3. 将 ¼ 杯糖霜染成绿色。

[meɪk] [stemz] [wɪð] # [fɔːr] [tɪp] ; [liːvz] [wɪð] # - [liːf] [tɪp] .

Make	stems	with	#	4	tip	;	leaves	with	#	68	leaf	tip	.
制作	茎	和	#	4	提示	;	树叶	和	#	-	叶子	提示	.

茎用 4 号尖端制作；叶子用 68 号叶尖制作。

[fɔːr] [juːz] ½ [kʌp] [waɪt] ['aɪsɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['blɔsəmz] [wɪð] # - ; [juːz] # [fɔːr] [fɔː(r); fə(r)] ['lɪliz] - [ɒv; əv] - [ðə; ði] - ['væli] .

4	Use	½	cup	white	icing	for	blossoms	with	#	104	;	use	#	4	for	lilies	-	of	-	the	-	valley	.
4	使用	½	杯子	白色的	糖霜	为了	花朵	和	#	-	;	使用	#	4	为了	百合花	-	的	-	这	-	谷	.

4. 用 104 号糖霜制作花朵时，使用 ½ 杯白色糖霜；用 4 号糖霜制作铃兰时，使用 ½ 杯白色糖霜。

[faɪv] [tɪnt] ¼ [kʌp] ['aɪsɪŋ] ['jeləʊ] .

5	Tint	¼	cup	icing	yellow	.
5	着色	¼	杯子	糖霜	黄色的	.

5. 将 ¼ 杯糖霜黄调成 5 色。

[meɪk] [rəʊ'zets] [wɪð] # - [tɪp] . -

Make	rosettes	with	#	96	tip	.	14
制作	玫瑰花结	和	#	-	提示	.	-

用96号裱花嘴制作玫瑰花结。14

[ə; eɪ] [keɪk] [wɪ'ðaʊt] ['frɒstɪŋ] [ɪz] [laɪk] [ə; eɪ] ['bɜːθdeɪ] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ] [keɪk] !

A	cake	without	Frosting	is	like	a	birthday	without	a	cake	!
一个	蛋糕	没有	糖霜	是	喜欢	一个	生日	没有	一个	蛋糕	!

没有糖霜的蛋糕就像没有蛋糕的生日一样！

['bɜːθdeɪ] [keɪks]

Birthday	Cakes
生日	蛋糕

生日蛋糕

['bɜːθdeɪ] ['bukeiz]

Birthday	Bouquets
生日	花束

生日花束

[wʌn] [frɒst] - [tuː; tə] - ['kʌpkeɪks] [wɪð] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] ,

1	Frost	12	to	18	cupcakes	with	Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix	,
1	霜	-	到	-	纸杯蛋糕	和	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	,

1. 用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉给12到18个纸杯蛋糕抹上糖霜，

['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps] [fɔː(r); fə(r)] ['dekəreɪtə(r)] ['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

saving	1½	cups	for	Decorator	Icing	(	p	.	9	)	.
保存	1½	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

留出 1.5 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuː'tuː] [tɪnt] ½ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [pɪŋk] .

2	Tint	½	cup	icing	pink	.
2	着色	½	杯子	糖霜	粉色的	.

2. 将半杯糖霜染成粉红色。

[meɪk] [rəʊz] ([piː] . -) [ɪn] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] ['kʌpkeɪk] .

Make	rose	(	p	.	10	)	in	center	of	each	cupcake	.
制作	玫瑰	(	p	.	-	)	在	中心	的	每个	纸杯蛋糕	.

在每个纸杯蛋糕的中心画上玫瑰花（第 10 页）。

[θriː] [tɪnt] ⅓ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [laɪt] [bluː] .

3	Tint	⅓	cup	icing	light	blue	.
3	着色	⅓	杯子	糖霜	光	蓝色的	.

3. 将 1/3 杯糖霜染成浅蓝色。

[meɪk] [rəʊ'zets] [wɪð] # - ['flaʊə(r)] [tɪp] .

Make	rosettes	with	#	96	flower	tip	.
制作	玫瑰花结	和	#	-	花	提示	.

用96号花嘴制作玫瑰花结。

[fɔːr] [tɪnt] [θriː][tiː biː es piː] .
4 **Tint** **3** **tbsp** **.**
4 着色 3 汤匙 .

4 色浆 3 汤匙

['aɪsɪŋ] [laɪt] [griːn] .
icing **light** **green** **.**
糖霜 光 绿色的 .

浅绿色糖霜。

[ˌeɪ diː 'diː] [liːvz] [wɪð] # - [liːf] [tɪp] .
Add **leaves** **with** **#** **68** **leaf** **tip** **.**
添加 树叶 和 # - 叶子 提示 .

添加带有 #68 叶尖的叶子。

[faɪv] [meɪk] ['bɔːdə(r)] [ə'raʊnd] [edʒ] [wɪð] # - [stɑː(r)][tɪp][ænd; ənd] [rest] [ɒv; əv] [waɪt] ['aɪsɪŋ] .
5 **Make** **border** **around** **edge** **with** **#** **28** **star** **tip** **and** **rest** **of** **white** **icing** **.**
5 制作 边界 大约 边缘 和 # - 星星 提示 和 休息 的 白色的 糖霜 .

5. 用 28 号星形裱花嘴和剩余的白色糖霜在边缘做出花边。

['flaʊə(r)]['gɑːd(ə)n] [keɪk]
Flower **Garden** **Cake**
花 花园 蛋糕

花园蛋糕

[wʌn] [frɒst] [keɪk] [wɪð] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] ,
1 **Frost** **cake** **with** **Betty** **Crocker** **Fluffy** **White** **Frosting** **Mix** **,**
1 霜 蛋糕 和 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 ,

1. 用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉给蛋糕抹上糖霜，

['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps] [fɔː(r); fə(r)]['dekəreɪtə(r)]['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .
saving **1½** **cups** **for** **Decorator** **Icing** **(** **p** **.** **9** **)** **.**
保存 1½ 杯子 为了 装饰器 糖霜 (p . 9) .

留出 1.5 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuː'tuː] [tɪnt] ½ [kʌp] ['aɪsɪŋ] ['jeləʊ] .
2 **Tint** **½** **cup** **icing** **yellow** **.**
2 着色 ½ 杯子 糖霜 黄色的 .

2. 将 ½ 杯糖霜黄调成黄色。

[juːz] ½ [kʌp] [waɪt] .
Use **½** **cup** **white** **.**
使用 ½ 杯子 白色的 .

使用 ½ 杯白葡萄酒。

['kʌvə(r)] [keɪk] [wɪð] ['ʃeɪdɪd] ['pænzɪz] ([piː] . -) [baɪ] ['pʊtɪŋ] ['aɪsɪŋ] ['ɪntuː][kəʊn][saɪd][baɪ][saɪd] (
Cover **cake** **with** **shaded** **pansies** **(** **p** **.** **11** **)** **by** **putting** **icings** **into** **cone** **side** **by** **side** **(**
覆盖 蛋糕 和 阴影 三色堇 (p . -) 经过 推杆 糖霜 进入 锥体 边 经过 边 (
['jeləʊ] [ɒn][saɪd][ɒv; əv] ['nærəʊ] [end][ɒv; əv][tɪp]) .
yellow **on** **side** **of** **narrow** **end** **of** **tip** **)** **.**
黄色的 在 边 的 狭窄的 结尾 的 提示) .

将糖霜并排放入圆锥形糖霜筒中（黄色糖霜放在尖头较窄的一端），用阴影三色堇装饰蛋糕（第 11 页）。

[θriː] [tɪnt] ⅓ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [griːn] .
3 **Tint** **⅓** **cup** **icing** **green** **.**
3 着色 ⅓ 杯子 糖霜 绿色的 .

3. 将 ⅓ 杯糖霜染成绿色。

[meɪk] ['trelɪs] [ə'raʊnd] [saɪd][ɒv; əv] [keɪk] ['juːzɪŋ] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] .
Make **trellis** **around** **side** **of** **cake** **using** **#** **4** **writing** **tip** **.**
制作 棚架 大约 边 的 蛋糕 使用 # 4 写作 提示 .

使用 4 号裱花嘴在蛋糕侧面画出格子花纹。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [wɪð] # - [liːf] [tɪp] .

Add	**a**	**few**	**leaves**	**with**	**#**	**68**	**leaf**	**tip**	**.**
添加	一个	很少	树叶	和	#	-	叶子	提示	.

添加几片叶子，叶尖编号为 68。

[fɔːr] [meɪk] [rəʊˈzets] [wɪð] # - [ˈflaʊə(r)][tɪp][ænd; ənd][rest][ɒv; əv] [waɪt] [ˈaɪsɪŋ] . -

4	**Make**	**rosettes**	**with**	**#**	**96**	**flower**	**tip**	**and**	**rest**	**of**	**white**	**icing**	**.**	**15**
4	制作	玫瑰花结	和	#	-	花	提示	和	休息	的	白色的	糖霜	.	-

4. 用96号裱花嘴和剩余的白色糖霜做出玫瑰花结。15

[ˈhæpi] [ˈbɜːθdeɪ] [keɪk]

Happy	**Birthday**	**Cake**
快乐的	生日	蛋糕

生日蛋糕

[wʌn] [frɒst] [keɪk] [wɪð] [ˈbetɪ] [ˈkrɑːkər] [ˈflʌfi] [waɪt] [ˈfrɒstɪŋ] [mɪks] ,

1	**Frost**	**cake**	**with**	**Betty**	**Crocker**	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**Mix**	**,**
1	霜	蛋糕	和	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	,

1. 用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉给蛋糕抹上糖霜，

[ˈseɪvɪŋ] [wʌn] [kʌp] [fɔː(r); fə(r)][ˈdekəreɪtə(r)][ˈaɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

saving	**1**	**cup**	**for**	**Decorator**	**Icing**	**(**	**p**	**.**	**9**	**)**	**.**
保存	1	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

留出 1 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuːˈtuː] [tɪnt] [ðə; ði][wʌn][kʌp][ˈaɪsɪŋ][pɪŋk] .

2	**Tint**	**the**	**1**	**cup**	**icing**	**pink**	**.**
2	着色	这	1	杯子	糖霜	粉色的	.

2. 将1杯糖霜染成粉红色。

[θriː] [wɪð] [əˈbaʊt] ⅓ [ˈaɪsɪŋ] [raɪt] [ˈhæpi] [ˈbɜːθdeɪ] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [keɪk] [ˈjuːzɪŋ] # [fɔːr] [ˈraɪtɪŋ] [tɪp] .

3	**With**	**about**	**⅓**	**icing**	**write**	**Happy**	**Birthday**	**on**	**top**	**of**	**cake**	**using**	**#**	**4**	**writing**	**tip**	**.**
3	和	关于	⅓	糖霜	写	快乐的	生日	在	顶部	的	蛋糕	使用	#	4	写作	提示	.

3. 用大约三分之一的糖霜，用 4 号裱花嘴在蛋糕顶部写上“生日快乐”。

[fɔːr] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈskɒləp] [ˈbɔːdə(r)] [əˈraʊnd] [tɒp][ænd; ənd] [ˈbɒtəm] [ˈedʒɪz] [ˈjuːzɪŋ] # - [stɑː(r)][tɪp] .

4	**Make**	**a**	**scallop**	**border**	**around**	**top**	**and**	**bottom**	**edges**	**using**	**#**	**28**	**star**	**tip**	**.**
4	制作	一个	扇贝	边界	大约	顶部	和	底部	边缘	使用	#	-	星星	提示	.

4. 使用 28 号星形裱花嘴在顶部和底部边缘裱出扇贝边。

[faɪv] [juːz] [seɪm] [tɪp][tuː; tə] [meɪk] [stɑːz] [əˈraʊnd] [edʒ] [ɒv; əv] [pleɪt] ([æt; ət] [liːst] [ˌtuːˈtuː] - [əˈweɪ]

5	**Use**	**same**	**tip**	**to**	**make**	**stars**	**around**	**edge**	**of**	**plate**	**(**	**at**	**least**	**2**	**'**	**away**
5	使用	相同的	提示	到	制作	明星	大约	边缘	的	盘子	(	在	至少	2	-	离开

[frɒm; frəm] [keɪk]) [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['kænd(ə)l] .

from	**cake**	**)**	**for**	**each**	**candle**	**.**
从	蛋糕	)	为了	每个	蜡烛	.

5. 使用相同的裱花嘴，在盘子边缘（距离蛋糕至少 2 英寸）为每根蜡烛挤出星星。

[kəˈnekt] [wɪð] [ˈskɔləps] .

Connect	**with**	**scallops**	**.**
连接	和	扇贝	.

与扇贝建立联系。

[ˈsɜːkəs] [keɪk]

Circus	**Cake**
马戏团	蛋糕

马戏团蛋糕

[wʌn] [frɒst] [keɪk] [wɪð] [ˈbetɪ] [ˈkrɑːkər] [ˈtʃɒklət] [fʌdʒ] [ˈfrɒstɪŋ] .

1	**Frost**	**cake**	**with**	**Betty**	**Crocker**	**Chocolate**	**Fudge**	**Frosting**	**.**
1	霜	蛋糕	和	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	糖霜	.

1. 用贝蒂妙厨巧克力软糖糖霜装饰蛋糕。

[ˌtuːˈtuː] [dɪˈvaɪd] [ˈbetɪ] [ˈkrɑːkər] [ˈpiːnʌt] [kˈrem] [ˈfrɒstɪŋ] [ˈɪntuː] [fɔːr] [pɑːts] ; [tɪnt] [red] , [ˈjeləʊ] , [griːn] ,

2	Divide	Betty	Crocker	Peanut	Creme	Frosting	into	4	parts	;	tint	red	,	yellow	,	green	,
2	划分	贝蒂	克罗克	花生	奶油	糖霜	进入	4	部分	;	着色	红色的	,	黄色的	,	绿色的	,

[ænd; ənd] [bluː] .

and	blue	.
和	蓝色的	.

2 将贝蒂妙厨花生奶油糖霜分成 4 份；分别染成红色、黄色、绿色和蓝色。

[meɪk] [rɪŋ] [ænd; ənd] [ˈænɪm(ə)l] [stændz] [əˈraʊnd] [tɒp] [ɒv; əv] [keɪk] [ˈjuːzɪŋ] # - [stɑː(r)] [tɪp] [ænd; ənd]

Make	ring	and	animal	stands	around	top	of	cake	using	#	28	star	tip	and
制作	戒指	和	动物	站立	大约	顶部	的	蛋糕	使用	#	-	星星	提示	和

[ˈjeləʊ] [ˈfrɒstɪŋ] .

yellow	frosting	.
黄色的	糖霜	.

用28号星形裱花嘴和黄色糖霜在蛋糕顶部做出环形和动物造型的底座。

[θriː] [juːz] [ˈænɪm(ə)l] [ˈkrækəz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈænɪmlz] , [strɔːz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈʌpˌraɪt] [ɒv; əv] - - [ˈpeɪpə(r)]

3	Use	animal	crackers	for	animals	,	straws	for	uprights	of	11	'	paper
3	使用	动物	饼干	为了	动物	,	吸管	为了	立柱	的	-	-	纸

[ˈkænəpi] ,

canopy	,
树冠	,

3. 用动物饼干做动物造型，用吸管做11英寸纸质天篷的立柱。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈkændi] [stɪk] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsentə(r)] .

and	a	candy	stick	for	center	.
和	一个	糖果	戳	为了	中心	.

中间放一根糖棍。

[fɔːr] [ˈdekəreɪt] [saɪdz] [ɒv; əv] [keɪk] [wɪð] [ˈʌðə(r)] [ˈsɜːkəs] [ətˈrækʃnz] [ˈjuːzɪŋ] # [fɔːr] [ˈraɪtɪŋ] [tɪp] [ænd; ənd] #

4	Decorate	sides	of	cake	with	other	circus	attractions	using	#	4	writing	tip	and	#
4	装饰	侧面	的	蛋糕	和	其他	马戏团	景点	使用	#	4	写作	提示	和	#

- [stɑː(r)] [tɪp] [wɪð] [ðə; ði] [ˈfrɒstɪŋ] . -

28	star	tip	with	the	frostings	.	16
-	星星	提示	和	这	糖霜	.	-

4. 用4号裱花嘴和28号星形裱花嘴，用糖霜在蛋糕侧面挤出其他马戏团装饰图案。16

[hɪrz] [ə; eɪ] [ˈtraɪʌmf] [fɔː(r); fə(r)] [juː; jʊ] !

Here's	a	triumph	for	you	!
这里是	一个	胜利	为了	你	!

这是你的胜利！

[dɒl] [keɪk]

Doll	Cake
玩具娃娃	蛋糕

娃娃蛋糕

[beɪk] [ə; eɪ] [ˈbetɪ] [ˈkrɑːkər] [ˈeɪndʒl] [fuːd] [keɪk] [mɪks] [ɪn] [ə; eɪ] - - [tjuːb] [pæn] [ɔː(r)] [beɪk] [θriː] [eɪt] -

Bake	a	Betty	Crocker	Angel	Food	Cake	Mix	in	a	10	'	tube	pan	OR	bake	three	8	'
烤	一个	贝蒂	克罗克	天使	食物	蛋糕	混合	在	一个	-	-	管子	平底锅	或者	烤	三	8	-

[keɪk] [ˈleɪəz] [ænd; ənd] - [ˈkʌpkeɪks] [ˈjuːzɪŋ] [ˌtuːˈtuː] [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .

cake	layers	and	12	cupcakes	using	2	pkg	.
蛋糕	层	和	-	纸杯蛋糕	使用	2	包装	.

在 10 英寸的管状烤盘中烘烤 Betty Crocker 天使蛋糕粉，或者用 2 包 Betty Crocker 天使蛋糕粉烘烤三个 8 英寸的蛋糕层和 12 个纸杯蛋糕。

[ˈbetɪ] [ˈkrɑːkər] [waɪt] [keɪk] [mɪks] .

Betty	Crocker	White	Cake	Mix	.
贝蒂	克罗克	白色的	蛋糕	混合	.

贝蒂妙厨白蛋糕粉。

[set] [keɪk] [ɒn][ə; eɪ] ['kɑːdbɔːd] ['sɜːk(ə)l][kʌt][tuː; tə][fɪt] .

Set	**cake**	**on**	**a**	**cardboard**	**circle**	**cut**	**to**	**fit**	**.**
放	蛋糕	在	一个	纸板	圆圈	切	到	合身	.

将蛋糕放在裁剪好的圆形纸板上。

[trɪm] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] ['raʊndɪd] [ɪ'fekt] [fɔː(r); fə(r)][skɜːt] .

Trim	**just**	**enough**	**to**	**give**	**a**	**rounded**	**effect**	**for**	**skirt**	**.**
修剪	只是	足够的	到	给	一个	圆润	影响	为了	裙子	.

修剪至裙摆呈现圆润效果即可。

[ræp] [dɒl] [bɪ'ləʊ] [weɪst] [wɪð] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][fɔɪl][ɔː(r)]['plaiəfilm] .

Wrap	**doll**	**below**	**waist**	**with**	**aluminum**	**foil**	**or**	**pliofilm**	**.**
裹	玩具娃娃	以下	腰部	和	铝	挫败	或者	Pliofilm	.

用铝箔或塑料薄膜包裹娃娃腰部以下部分。

[set] [ɪn] [həʊl] [ɪn] ['sentə(r)][ɒv; əv] [keɪk] ([fɔː(r); fə(r)] ['leɪəz] ,

Set	**in**	**hole**	**in**	**center**	**of**	**cake**	**(**	**for**	**layers**	**,**
放	在	洞	在	中心	的	蛋糕	(	为了	层	,

将蛋糕糊倒入蛋糕中心的孔中（用于分层蛋糕），

[kʌt] [həʊl] [ɪn] ['sentəz] [səʊ] [dɒl] [kæn; kən][stænd] [weɪst] [diːp]) .

cut	**hole**	**in**	**centers**	**so**	**doll**	**can**	**stand**	**waist**	**deep**	**)**	**.**
切	洞	在	中心	所以	玩具娃娃	能	站立	腰部	深的	)	.

在中心开孔，使娃娃可以站到腰部。

[tuː; tə] ['dekəreɪt] : [meɪk] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks][æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɒn][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

To	**decorate**	**:**	**Make**	**Betty**	**Crocker**	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**Mix**	**as**	**directed**	**on**	**pkg**	**.**
到	装饰	:	制作	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	作为	指导	在	包装	.

装饰方法：按照包装上的说明制作贝蒂妙厨蓬松白糖霜混合物。

[seɪv] [ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

Save	**2**	**tbsp**	**.**
节省	2	汤匙	.

留出 2 汤匙。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː][tiː biː es piː] .

and	**add**	**2**	**to**	**3**	**tbsp**	**.**
和	添加	2	到	3	汤匙	.

再加入 2 到 3 汤匙。

['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .

sifted	**confectioners**	**'**	**sugar**	**.**
筛过的	糖果商	-	糖	.

过筛的糖粉。

[tɪnt] [rest] [ɒv; əv] ['frɒstɪŋ] [laɪt] [pɪŋk] .

Tint	**rest**	**of**	**frosting**	**light**	**pink**	**.**
着色	休息	的	糖霜	光	粉色的	.

将剩余的糖霜染成浅粉色。

[frɒst] [keɪk] ['θɪnli] ['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps] ['tɪntɪd] ['frɒstɪŋ] .

Frost	**cake**	**thinly**	**saving**	**1½**	**cups**	**tinted**	**frosting**	**.**
霜	蛋糕	薄薄的	保存	1½	杯子	有色	糖霜	.

将蛋糕薄薄地抹上一层糖霜，留出 1.5 杯有色糖霜。

[meɪk] ['dekəreɪtə(r)]['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

Make	**Decorator**	**Icing**	**(**	**p**	**.**	**9**	**)**	**.**
制作	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

制作装饰糖霜（第 9 页）。

[juːz] ¼ [kʌp] ['tɪntɪd] ['aɪsɪŋ] [wɪð] # - [liːf] [tɪp][tuː; tə] [meɪk] [faɪv] [rəʊz] [ɒv; əv] ['skɒləp] [dɪ'zaɪn] [fɔː(r); fə(r)]

Use	¼	cup	tinted	icing	with	#	68	leaf	tip	to	make	5	rows	of	scallop	design	for
使用	¼	杯子	有色	糖霜	和	#	-	叶子	提示	到	制作	5	行	的	扇贝	设计	为了

['rʌfld] [skɜːt] .

ruffled	skirt	.
褶皱的	裙子	.

使用 1/4 杯有色糖霜，用 68 号叶形裱花嘴挤出 5 排扇贝状花纹，作为褶皱裙摆。

[tɪnt] ['aɪsɪŋ] ['slaɪtli] [diːpə(r)] [pɪŋk] , [juːz][hɑːf] [wɪð] [seɪm] [tɪp][tuː; tə] [kən'tɪnjuː] ['skɒləp] [dɪ'zaɪn] .

Tint	icing	slightly	deeper	pink	,	use	half	with	same	tip	to	continue	scallop	design	.
着色	糖霜	轻微地	更深	粉色的	,	使用	一半	和	相同的	提示	到	继续	扇贝	设计	.

将糖霜调成略深的粉红色，用同样的裱花嘴挤出一半糖霜，继续画出扇贝状图案。

[tɪnt] [rɪ'meɪnɪŋ] ['aɪsɪŋ] [diːpə(r)] [pɪŋk] [ænd; ənd] [kəm'pliːt] [skɜːt] .

Tint	remaining	icing	deeper	pink	and	complete	skirt	.
着色	其余的	糖霜	更深	粉色的	和	完全的	裙子	.

将剩余的糖霜染成更深的粉红色，并完成裙摆。

[juːz] # - [stɑː(r)][tɪp] [wɪð] [pɪŋk] [ænd; ənd] [waɪt] ['aɪsɪŋ][fɔː(r); fə(r)]['flaʊə(r)][trɪm] [ɒn] [skɜːt] [ænd; ənd]

Use	#	28	star	tip	with	pink	and	white	icing	for	flower	trim	on	skirt	and
使用	#	-	星星	提示	和	粉色的	和	白色的	糖霜	为了	花	修剪	在	裙子	和

['nəʊzgeɪ] .

nosegay	.
花束	.

使用 28 号星形裱花嘴，搭配粉色和白色糖霜，在裙子和花束上做出花朵装饰。

[nəʊt] : ['kʌpkeɪks] [meɪ] [biː; bi] ['frɒstɪd] [tuː; tə] [sɜːv] [æt; ət] ['pɑːti] , [ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [dɒl] [keɪk] ,

Note	:	Cupcakes	may	be	frosted	to	serve	at	party	,	in	addition	to	Doll	Cake	,
笔记	:	纸杯蛋糕	可能	是	磨砂	到	服务	在	派对	,	在	添加	到	玩具娃娃	蛋糕	,

注：除了娃娃蛋糕外，纸杯蛋糕也可以装饰上糖霜，在派对上供应。

[ɔː(r)] [meɪk] ['petɪ] [fɔːz] .

or	make	Petit	Fours	.
或者	制作	小	四	.

或者做小蛋糕。

['pɑːti] ['petɪ] [fɔːz]

Party	Petit	Fours
派对	小	四

派对小点心

[beɪk] [jɔː(r); jə(r)] ['feɪvərɪt] [keɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːzd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] ['dʒeli][rəʊl][pæn] , 15½×10½×1 - ,

Bake	your	favorite	cake	in	a	greased	and	floured	jelly	roll	pan	,	15½×10½×1	'	,
烤	你的	最喜欢的	蛋糕	在	一个	涂油	和	撒了面粉	果冻	卷	平底锅	,	15½×10½×1	-	,

在涂油撒粉的果冻卷烤盘（15½×10½×1英寸）中烘烤你最喜欢的蛋糕。

[æt; ət] 350° [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

at	350°	about	25	minutes	.
在	350°	关于	-	分钟	.

350°下烤约25分钟。

[kuːl] [ɪn][pæn] .

Cool	in	pan	.
凉爽的	在	平底锅	.

在平底锅中冷却。

[spred] ['θɪnli] [wɪð] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] , ['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps] [fɔː(r); fə(r)]['dekəreɪtə(r)]

Spread	thinly	with	Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	,	saving	1½	cups	for	Decorator
传播	薄薄的	和	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	,	保存	1½	杯子	为了	装饰器

['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

Icing	(	p	.	9	)	.
糖霜	(	p	.	9	)	.

薄薄地涂上贝蒂妙厨蓬松白糖霜，留出 1.5 杯作为装饰糖霜（第 9 页）。

[kʌt] [smɔːl] [ʃeɪps] .
Cut **small** **shapes** **.**
切 小的 形状 .

剪成小形状。

[trɪm] [wɪð] ['flaʊəz] , ['skɔləps] , ['rɪbənz] [ɔː(r)] [bəʊz] [tuː; tə] [suːt] [jɔː(r); jə(r)] ['fænsi] ! -
Trim **with** **flowers** **,** **scallops** **,** **ribbons** **or** **bows** **to** **suit** **your** **fancy** **!** **17**
修剪 和 花朵 , 扇贝 , 丝带 或者 弓 到 套装 你的 想要 ! -

根据你的喜好，用鲜花、扇贝边、丝带或蝴蝶结装饰！17

[ə; eɪ] [keɪks] ['pɑːti] [dres] [ɪz] [ɪts] Frosting18
A **cake's** **party** **dress** **is** **its** **Frosting18**
一个 蛋糕的 派对 裙子 是 它是 Frosting18

蛋糕的派对礼服就是它的糖霜18

['frɒstɪŋ] [meɪks] [ə; eɪ] [keɪk] [æn; ən] [ə'keɪʒ(ə)n] !
Frosting **makes** **a** **cake** **an** **occasion** **!**
糖霜 制作 一个 蛋糕 一个 场合 !

糖霜让蛋糕更添仪式感！

['ʃʊgəplʌm] [triː]
Sugarplum **Tree**
糖梅 树

糖梅树

[wʌn] [fɔː(r); fə(r)] ['sentəpiːs] [ʃeɪp] ['kɑːdbɔːd] [kəʊn] - - [tɔːl] [baɪ] - - [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] [æt; ət] [beɪs] ,
1 **For** **centerpiece** **shape** **cardboard** **cone** **15** **'** **tall** **by** **10** **'** **in** **diameter** **at** **base** **,**
1 为了 中心装饰品 形状 纸板 锥体 - - 高的 经过 - - 在 直径 在 根据 ,

1. 用于制作中心装饰品的纸板圆锥体，高 15 英寸，底部直径 10 英寸。

[ɔː(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːt] , [beɪk] [keɪk] [ɪn] [tɪəd] [pænz] , ['ʃeɪvɪŋ] [saɪdz] [fɔː(r); fə(r)] [triː] [ʃeɪp] .
or **for** **a** **dessert** **,** **bake** **cake** **in** **tiered** **pans** **,** **shaving** **sides** **for** **tree** **shape** **.**
或者 为了 一个 甜点 , 烤 蛋糕 在 分层 平底锅 , 剃须 侧面 为了 树 形状 .

或者做甜点时，用多层烤盘烤蛋糕，将烤盘侧面削成树形。

[ˌtuː'tuː] [frɒst] [wɪð] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] ,
2 **Frost** **with** **stiffly** **beaten** **Betty** **Crocker** **Fluffy** **White** **Frosting** **,**
2 霜 和 僵硬地 被打败 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 ,

2. 用打发至硬挺的贝蒂妙厨蓬松白糖霜进行糖霜处理，

['seɪvɪŋ] [wʌn] [kʌp] [fɔː(r); fə(r)] ['dekəreɪtə(r)] ['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .
saving **1** **cup** **for** **Decorator** **Icing** **(** **p** **.** **9** **)** **.**
保存 1 杯子 为了 装饰器 糖霜 (p . 9) .

留出 1 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[θriː] [dɪ'vaɪd] ['aɪsɪŋ] ['ɪntuː] [θriː] [pɑːts] ; [tɪnt] [ɪn] ['krɪsməs] [k'ʌləz] .
3 **Divide** **icing** **into** **3** **parts** **;** **tint** **in** **Christmas** **colors** **.**
3 划分 糖霜 进入 3 部分 ; 着色 在 圣诞节 颜色 .

3 将糖霜分成 3 份；分别染成圣诞节颜色。

[juːz] # - [stɑː(r)] [tɪp] [fɔː(r); fə(r)] [keɪnz] , # - [liːf] [tɪp] [ɪn] [ˌəʊvə'læpɪŋ] ['fæʃ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [riːðz; riːθs] ,
Use **#** **28** **star** **tip** **for** **canes** **,** **#** **68** **leaf** **tip** **in** **overlapping** **fashion** **for** **wreaths** **,**
使用 # - 星星 提示 为了 拐杖 , # - 叶子 提示 在 重叠 时尚 为了 花圈 ,

使用28号星形花嘴制作花杖，使用68号叶形花嘴以重叠的方式制作花环。

[ænd; ənd] # - ['flaʊə(r)] [tɪp] [fɔː(r); fə(r)] [stɑːz] .
and **#** **96** **flower** **tip** **for** **stars** **.**
和 # - 花 提示 为了 明星 .

以及#96号花尖，用来画星星。

[fɔːr][tuː; tə] [ʃeɪp] [ˌdekəˈreɪʃnz] [baɪ][hænd] : [ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪˈnʌf] [ˈsɪftɪd] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊgə(r)][fɔː(r); fə(r)]

4	To	shape	decorations	by	hand	:	Add	enough	sifted	confectioners	'	sugar	for
4	到	形状	装饰	经过	手	:	添加	足够的	筛过的	糖果商	-	糖	为了

['iːzi] ['hændlɪŋ] .

easy	handling	.
简单的	处理	.

4. 手工塑形装饰：加入足够的过筛糖粉，以便于操作。

[juːz][jɔː(r); jə(r)] [əʊn] [aɪˈdiəz] .

Use	your	own	ideas	.
使用	你的	自己的	想法	.

发挥你自己的想法。

['iːstə(r)] ['bɒnɪt] [keɪk]

Easter	Bonnet	Cake
复活节	引擎盖	蛋糕

复活节帽子蛋糕

[wʌn][juːz][ˌtuːˈtuː][ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] ,

1	Use	2	pkg	Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix	,
1	使用	2	包装	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	,

1. 使用2包贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉，

['seɪvɪŋ] [θriː] [kʌps] [fɔː(r); fə(r)]['dekəreɪtə(r)]['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

saving	3	cups	for	Decorator	Icing	(	p	.	9	)	.
保存	3	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

留出 3 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[tɪnt] [peɪl] ['jeləʊ] ; [frɒst][naɪn] - ['leɪəz] [ɒn] - - [beɪs] .

Tint	pale	yellow	;	frost	9	'	layers	on	12	'	base	.
着色	苍白	黄色的	;	霜	9	-	层	在	-	-	根据	.

将颜料染成浅黄色；在 12 英寸高的底座上涂抹 9 英寸厚的霜层。

[frɒst] [beɪs] [tuː; tə][rɪˈzemb(ə)l][hæt][brɪm] .

Frost	base	to	resemble	hat	brim	.
霜	根据	到	类似	帽子	帽檐	.

霜冻底座形似帽檐。

[meɪk] “ [strɔː] ” [dɪˈzaɪn] [baɪ] ['presɪŋ] [fɔːk] ['ɪntuː] ['frɒstɪŋ] .

Make	“	straw	”	design	by	pressing	fork	into	frosting	.
制作	“	稻草	”	设计	经过	紧迫	叉	进入	糖霜	.

用叉子在糖霜上压出“吸管”图案。

[ˌtuːˈtuː] [tɪnt] [wʌn] [kʌp] ['aɪsɪŋ] [məʊv] [wɪð] [red] [ænd; ənd] [bluː] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] .

2	Tint	1	cup	icing	mauve	with	red	and	blue	food	coloring	.
2	着色	1	杯子	糖霜	淡紫色	和	红色的	和	蓝色的	食物	染色	.

2. 将 1 杯糖霜用红色和蓝色食用色素调成淡紫色。

[meɪk] ['rɪbən] ['juːzɪŋ] # - ['pet(ə)l][tɪp] .

Make	ribbon	using	#	104	petal	tip	.
制作	丝带	使用	#	-	花瓣	提示	.

使用 104 号花瓣裱花嘴制作丝带。

[frɒst] ['dʌb(ə)l] [strɪp] [ɒv; əv] [fɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['striːmə(r)] .

Frost	double	strip	of	foil	for	streamer	.
霜	双倍的	条	的	挫败	为了	主播	.

将双层锡箔纸条磨成霜，用作彩带。

[θriː] [tɪnt] [wʌn] [kʌp] ['aɪsɪŋ] [pɪŋk] .

3	Tint	1	cup	icing	pink	.
3	着色	1	杯子	糖霜	粉色的	.

3. 将 1 杯糖霜染成粉红色。

[meɪk] [swiːt] ['piːz] ([piː] . -) .
Make sweet peas (p . 11) .
制作 甜的 豌豆 (p . -) .

制作甜豌豆（第 11 页）。

[meɪk] [rəʊ'zets] ['juːzɪŋ] # - ['flaʊə(r)][tɪp][ænd; ənd] ½ [kʌp] [waɪt] ['aɪsɪŋ] .
Make rosettes using # 96 flower tip and ½ cup white icing .
制作 玫瑰花结 使用 # - 花 提示 和 ½ 杯子 白色的 糖霜 .

使用96号裱花嘴和1/2杯白色糖霜制作玫瑰花结。

[fɔːr] [tɪnt] [rest] [ɒv; əv]['aɪsɪŋ] [griːn] .
4 Tint rest of icing green .
4 着色 休息 的 糖霜 绿色的 .

4. 将剩余的糖霜染成绿色。

[ˌeɪ diː 'diː] [liːvz] [wɪð] # - [liːf] [tɪp] . -
Add leaves with # 68 leaf tip . 19
添加 树叶 和 # - 叶子 提示 . -

添加带有 68 号叶尖的叶子。19

[klaʊn] [keɪk]
Clown Cake
小丑 蛋糕

小丑蛋糕

[wʌn] [meɪk] [keɪk] [ɪn][eit] - ['leɪəz] , ['seɪvɪŋ] ¼ [kʌp]['bætə(r)][tuː; tə][pɔː(r)][ɪn] [prɪ'peəd] [θriː] - ['kʌstəd] [kʌp]
1 Make cake in 8 ' layers , saving ¼ cup batter to pour in prepared 3 ' custard cup
1 制作 蛋糕 在 8 - 层 , 保存 ¼ 杯子 连击 到 倒 在 准备 3 - 蛋奶冻 杯子
.
:
.

1. 将蛋糕分成 8 英寸的几层，留出 ¼ 杯面糊倒入准备好的 3 英寸蛋奶冻杯中。

[beɪk] ['kʌpkeɪk] [wɪð] [keɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake cupcake with cake 15 to 20 min .
烤 纸杯蛋糕 和 蛋糕 - 到 - 最小 .

将纸杯蛋糕和蛋糕一起烘烤 15 至 20 分钟。

[ˌtuː'tuː][juːz] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .
2 Use Betty Crocker Fluffy White Frosting Mix .
2 使用 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 .

2. 使用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉。

[seɪv] 1½ [kʌps] ; [tɪnt] [rest] [laɪt] [griːn] ; [frɒst] [keɪk] , ['hiːpɪŋ] ['frɒstɪŋ] [ɪn] [maʊndz] [ɒn][tɒp]
Save 1½ cups ; tint rest light green ; frost cake , heaping frosting in mounds on top
节省 1½ 杯子 ; 着色 休息 光 绿色的 ; 霜 蛋糕 , 堆积 糖霜 在 土堆 在 顶部
[fɔː(r); fə(r)]['rʌf(ə)l] .
for ruffle .
为了 褶边 .

留出 1.5 杯；将剩余的糖霜染成浅绿色；给蛋糕抹上糖霜，在蛋糕顶部堆成小山状，形成褶皱。

[θriː] [frɒst] ['kʌpkeɪk] [waɪt] ; [set][ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv] [keɪk] .
3 Frost cupcake white ; set in center of cake .
3 霜 纸杯蛋糕 白色的 ; 放 在 中心 的 蛋糕 .

3. 将纸杯蛋糕涂成白色；放在蛋糕中央。

[tɒp] [wɪð] ['frɒstɪd] [kəʊn][fɔː(r); fə(r)][hæt] .
Top with frosted cone for hat .
顶部 和 磨砂 锥体 为了 帽子 .

顶部放上一个糖霜甜筒做帽子。

[fɔːr] [meɪk] ['dekəreɪtə(r)]['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) [wɪð] [rest][ɒv; əv] ['frɒstɪŋ] .

4	Make	Decorator	Icing	(	p	.	9	)	with	rest	of	frosting	.
4	制作	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	和	休息	的	糖霜	.

4. 用剩余的糖霜制作装饰糖霜（第 9 页）。

[tɪnt] ¼ [kʌp] [pɪŋk] .

Tint	¼	cup	pink	.
着色	¼	杯子	粉色的	.

将 1/4 杯染成粉红色。

[meɪk] [hæt][brɪm][ænd; ənd] [rʌf] ['juːzɪŋ] # - [stɑː(r)][tɪp] .

Make	hat	brim	and	ruff	using	#	28	star	tip	.
制作	帽子	帽檐	和	粗糙	使用	#	-	星星	提示	.

使用 28 号星形裱花嘴制作帽檐和帽褶。

[ˌeɪ diː 'diː] [waɪt] [trɪm] [wɪð] # - ['flaʊə(r)][tɪp] .

Add	white	trim	with	#	96	flower	tip	.
添加	白色的	修剪	和	#	-	花	提示	.

添加白色饰边，使用 96 号花嘴。

['dekəreɪt] [wɪð] ['gʌmdrɒp] .

Decorate	with	gumdrops	.
装饰	和	软糖	.

用软糖装饰。

['væləntaɪn] [keɪk]

Valentine	Cake
情人节	蛋糕

情人节蛋糕

[wʌn] [beɪk] [keɪk] [ɪn][wʌn][eit] - [es 'kjuː] . [pæn][ænd; ənd][wʌn][eit] - ['leɪə(r)][pæn] .

1	Bake	cake	in	one	8	'	sq	.	pan	and	one	8	'	layer	pan	.
1	烤	蛋糕	在	一	8	-	平方	.	平底锅	和	一	8	-	层	平底锅	.

1. 在一个 8 英寸方形烤盘和一个 8 英寸圆形烤盘中烤蛋糕。

[kʌt] [raʊnd] [ɪn][hɑːf] ; [fɪt][tuː; tə][skweə(r)][fɔː(r); fə(r)] [hɑːt] [ʃeɪp] .

Cut	round	in	half	;	fit	to	square	for	heart	shape	.
切	圆形的	在	一半	;	合身	到	正方形	为了	心	形状	.

将圆形切成两半；与正方形贴合，形成心形。

[juːz][ˌtuː'tuː][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

Use	2	pkg	.
使用	2	包装	.

使用 2 包。

['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks][tuː; tə][frɒst] [keɪk] , ['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps][fɔː(r); fə(r)]

Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix	to	frost	cake	,	saving	1½	cups	for
贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	到	霜	蛋糕	,	保存	1½	杯子	为了

['dekəreɪtə(r)]['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

Decorator	Icing	(	p	.	9	)	.
装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

贝蒂妙厨蓬松白糖霜混合物，用于给蛋糕抹糖霜，留出 1.5 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuː'tuː] [tɪnt] 1¼ [kʌps] ['aɪsɪŋ] [pɪŋk] .

2	Tint	1¼	cups	icing	pink	.
2	着色	1¼	杯子	糖霜	粉色的	.

2. 将 1¼ 杯糖霜染成粉红色。

[meɪk] ['bɔːdə(r)]['juːzɪŋ] # - [stɑː(r)][tɪp] .

Make	border	using	#	28	star	tip	.
制作	边界	使用	#	-	星星	提示	.

使用 28 号星形裱花嘴勾边。

[juːz] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp][fɔː(r); fə(r)] ['mesɪdʒ] .

Use	#	4	writing	tip	for	message	.
使用	#	4	写作	提示	为了	信息	.

使用#4写作技巧来撰写信息。

[θriː] [meɪk] ['rəʊzɪz] ([piː] . -) ['juːzɪŋ] [rest] [ɒv; əv] [pɪŋk] ['aɪsɪŋ] .

3	Make	roses	(	p	.	10	)	using	rest	of	pink	icing	.
3	制作	玫瑰	(	p	.	-	)	使用	休息	的	粉色的	糖霜	.

3. 用剩下的粉色糖霜制作玫瑰花（第 10 页）。

[ə'reɪndʒ] ['rəʊzɪz] [ə'træktɪvli] [ɒn] [keɪk] .

Arrange	roses	attractively	on	cake	.
安排	玫瑰	吸引人	在	蛋糕	.

将玫瑰花漂亮地摆放在蛋糕上。

[fɔːr] [tɪnt] ¼ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [griːn] .

4	Tint	¼	cup	icing	green	.
4	着色	¼	杯子	糖霜	绿色的	.

4. 将 ¼ 杯糖霜染成绿色。

[ˌeɪ diː 'diː] [liːvz] ['juːzɪŋ] # - [liːf] [tɪp][ænd; ənd] [stemz] ['juːzɪŋ] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] . -

Add	leaves	using	#	68	leaf	tip	and	stems	using	#	4	writing	tip	.	2021
添加	树叶	使用	#	-	叶子	提示	和	茎	使用	#	4	写作	提示	.	-

使用68号叶尖笔添加叶子，使用4号书写笔尖添加茎。2021

['wedɪŋ] [keɪk]

Wedding	Cake
婚礼	蛋糕

婚礼蛋糕

[tuː; tə] [beɪk] [keɪk] : [hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɒd] .) .

To	bake	cake	:	Heat	oven	to	350°	(	mod	.	)	.
到	烤	蛋糕	:	热	烤箱	到	350°	(	模组	.	)	.

烤蛋糕：将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[griːs] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] [θriː] ['leɪə(r)][pænz] .

Grease	and	flour	three	layer	pans	.
润滑脂	和	面粉	三	层	平底锅	.

在三层烤盘上抹油撒粉。

[juːz] - - ['leɪə(r)] , [naɪn] - ['leɪə(r)] , [ænd; ənd][sɪks] - ['leɪə(r)] — 1½ - [diːp] .

Use	12	'	layer	,	9	'	layer	,	and	6	'	layer	—	1½	'	deep	.
使用	-	-	层	,	9	-	层	,	和	6	-	层	—	1½	-	深的	.

使用 12 英寸、9 英寸和 6 英寸的层——厚度为 1½ 英寸。

[meɪk] [ˌtuː'tuː][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

Make	2	pkg	.
制作	2	包装	.

制作 2 包。

['betɪ] ['krɑːkər] [waɪt] [keɪk] [mɪks] .

Betty	Crocker	White	Cake	Mix	.
贝蒂	克罗克	白色的	蛋糕	混合	.

贝蒂妙厨白蛋糕粉。

[ɪn'kriːs] ['mɪksɪŋ] [taɪm] 1½ [taɪmz] .

Increase	mixing	time	1½	times	.
增加	混合	时间	1½	时代	.

增加搅拌时间1.5倍。

[dɪ'vaɪd]['bætə(r)] [ə'mʌŋ] [pænz] — [ə'baʊt] ½ - [diːp] [ɪn] [iːtʃ] .

Divide	batter	among	pans	—	about	½	'	deep	in	each	.
划分	连击	之中	平底锅	—	关于	½	-	深的	在	每个	.

将面糊分装到烤盘中，每个烤盘约 ½ 英寸深。

[beɪk] - - ['leɪə(r)] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 12 ' layer 30 to 40 min .
烤 - - 层 - 到 - 最小 .

烘烤 12 英寸饼层 30 至 40 分钟。

[kuːl] [ɪn][pæn] .
Cool in pan .
凉爽的 在 平底锅 .

在平底锅中冷却。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] ['ʌðə(r)] [tuː] ['leɪəz] [ʌn'tɪl] - - ['leɪə(r)][ɪz] [dʌn] .
Refrigerate other two layers until 12 ' layer is done .
冷藏 其他 二 层 直到 - - 层 是 完毕 .

将另外两层放入冰箱冷藏，直到12英寸的那一层烤好。

[beɪk] [naɪn] - ['leɪə(r)][nɪə(r)][rɪə(r)][ɒv; əv]['ʌv(ə)n] - [tuː; tə] - [mɪn] . ,
Bake 9 ' layer near rear of oven 30 to 35 min . ,
烤 9 - 层 靠近 后部 的 烤箱 - 到 - 最小 . ,

将9英寸的饼层放在烤箱后部烘烤30至35分钟。

[sɪks] - ['leɪə(r)][nɪə(r)] [frʌnt] - [tuː; tə] - [mɪn] . [rɪ'piːt] [ə'bʌv] [də'rekʃ(ə)nz] , ['juːzɪŋ] [tuː] [mɔː(r)][ˌpiː'keɪ'dʒiː]
6 ' layer near front 25 to 30 min . Repeat above directions , using two more pkg
6 - 层 靠近 正面 - 到 - 最小 . 重复 多于 方向 , 使用 二 更多的 包装
.
:
.

在靠近前部铺 6 英寸厚的一层，静置 25 至 30 分钟。重复上述步骤，使用另外两包。

[waɪt] [keɪk] [mɪks] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['təʊt(ə)l][ɒv; əv][sɪks] ['leɪəz] .
white cake mix , making a total of 6 layers .
白色的 蛋糕 混合 , 制作 一个 全部的 的 6 层 .

使用白色蛋糕粉，一共制作 6 层蛋糕。

[tuː; tə][ə'semb(ə)l] [keɪk] : [meɪk] [ˌtuː'tuː][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
To assemble cake : Make 2 pkg .
到 集合 蛋糕 : 制作 2 包装 .

组装蛋糕：制作 2 包。

['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .
Betty Crocker Fluffy White Frosting Mix .
贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 .

贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉。

[pʊt] [tuː] - - ['leɪəz] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['frɒstɪŋ] [ɒn] ['sɜːvɪŋ] [pleɪt] .
Put two 12 ' layers together with frosting on serving plate .
放 二 - - 层 一起 和 糖霜 在 服务 盘子 .

将两层12英寸的蛋糕叠在一起，抹上糖霜，放在盘子上。

[frɒst] [saɪdz] [ænd; ənd] [tɒp] .
Frost sides and top .
霜 侧面 和 顶部 .

霜冻侧面和顶部。

[pleɪs] [naɪn] - ['kɑːdbɔːd] ['sɜːk(ə)l][ɒn][tɒp] ; [ðen] [ðə; ðɪ][naɪn] - ['leɪəz] [pʊt] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['frɒstɪŋ] .
Place 9 ' cardboard circle on top ; then the 9 ' layers put together with frosting .
地方 9 - 纸板 圆圈 在 顶部 ; 然后 这 9 - 层 放 一起 和 糖霜 .

将 9 英寸的纸板圆片放在顶部；然后将 9 英寸的各层用糖霜粘合在一起。

[meɪk] [ˌtuː'tuː][mɔː(r)][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
Make 2 more pkg .
制作 2 更多的 包装 .

再做2包。

['frɒstɪŋ] [mɪks] .
frosting **mix** **.**
糖霜 混合 .

糖霜粉。

[frɒst] [saɪdz] [ænd; ənd] [tɒp] [ɒv; əv] [naɪn] - ['leɪəz] .
Frost **sides** **and** **top** **of** **9** **'** **layers** **.**
霜 侧面 和 顶部 的 9 - 层 .

将 9 英寸厚的饼层侧面和顶部涂上霜。

[pleɪs] [sɪks] - ['kɑːdbɔːd] ['sɜːk(ə)l] [ɒn] [tɒp] .
Place **6** **'** **cardboard** **circle** **on** **top** **.**
地方 6 - 纸板 圆圈 在 顶部 .

将6英寸的纸板圆片放在上面。

[rɪ'piːt] [wɪð] [sɪks] - ['leɪəz] .
Repeat **with** **6** **'** **layers** **.**
重复 和 6 - 层 .

重复以上步骤，每层6英寸。

[mɪks] [ə'nʌðə(r)] [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
Mix **another** **pkg** **.**
混合 其他 包装 .

混合另一包。

['frɒstɪŋ] [mɪks] .
frosting **mix** **.**
糖霜 混合 .

糖霜粉。

[meɪk] [fɔː(r)] [taɪmz] [ə'maʊnt] ['dekəreɪtə(r)] ['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) , ['juːzɪŋ] ['vedʒtəb(ə)l] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɪn'sted]
Make **four** **times** **amount** **Decorator** **Icing** **(** **p** **.** **9** **)** **,** **using** **vegetable** **shortening** **instead**
制作 四 时代 数量 装饰器 糖霜 (p . 9) , 使用 蔬菜 缩短 反而
[ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
of **butter** **.**
的 黄油 .

制作四倍量的装饰糖霜（第 9 页），用植物起酥油代替黄油。

[tuː; tə] ['dekəreɪt] [keɪk] :
To **decorate** **cake** **:**
到 装饰 蛋糕 :

装饰蛋糕：

[wʌn] [meɪk] [skrəʊl] [dɪ'zaɪn] [fɔː(r); fə(r)] ['bɔːdə(r)] [ə'raʊnd] [tɒp] [ænd; ənd] [beɪs] [ɒv; əv] [iːtʃ] ['leɪə(r)] , ['juːzɪŋ] #
1 **Make** **scroll** **design** **for** **border** **around** **top** **and** **base** **of** **each** **layer** **,** **using** **#**
1 制作 滚动 设计 为了 边界 大约 顶部 和 根据 的 每个 层 , 使用 #
- ['flaʊə(r)] [tɪp] .
96 **flower** **tip** **.**
- 花 提示 .

1 使用 #96 花形笔尖，在每一层的顶部和底部周围绘制卷轴图案作为边框。

[ˌtuː'tuː] [meɪk] [swæg] [dɪ'zaɪn] [ə'raʊnd] ['leɪəz] , ['juːzɪŋ] # - [liːf] [tɪp] [ɪn] [ˌəʊvə'læpɪŋ] ['məʊʃn] .
2 **Make** **swag** **design** **around** **layers** **,** **using** **#** **68** **leaf** **tip** **in** **overlapping** **motion** **.**
2 制作 纪念品 设计 大约 层 , 使用 # - 叶子 提示 在 重叠 运动 .

2. 使用 #68 叶形笔尖，以重叠的方式在各层周围制作垂饰图案。

[θriː] ['dekəreɪt] [tɒp] ['leɪə(r)] [wɪð] ['lɪli] - [ɒv; əv] - [ðə; ði] - ['væli] ['flaʊəz] [ænd; ənd] [stemz] [wɪð] # [fɔːr]
3 **Decorate** **top** **layer** **with** **lily** **-** **of** **-** **the** **-** **valley** **flowers** **and** **stems** **with** **#** **4**
3 装饰 顶部 层 和 百合 - 的 - 这 - 谷 花朵 和 茎 和 # 4
['raɪtɪŋ] [tɪp] .
writing **tip** **.**
写作 提示 .

3. 用 4 号书写笔尖在顶层画上铃兰花和花茎进行装饰。

[ˌeɪ diː 'diː] [liːvz] [wɪð] # - [liːf] [tɪp] .
Add leaves with # 68 leaf tip .
添加 树叶 和 # - 叶子 提示 .

添加带有 #68 叶尖的叶子。

[fɔːr] [meɪk] ['rəʊzɪz] ([piː] . -) [ænd; ənd] [pleɪs] [ə'raʊnd] [keɪk] .
4 Make roses (p . 10) and place around cake .
4 制作 玫瑰 (p . -) 和 地方 大约 蛋糕 .

4 制作玫瑰花（第 10 页），并摆放在蛋糕周围。

[faɪv] [sɪ'lekt] [ə; eɪ]['speʃ(ə)l][ˌdekə'reɪʃ(ə)n][fɔː(r); fə(r)][tɒp][ɒv; əv] [keɪk] , [sʌtʃ] [æz; əz][braɪd][ænd; ənd] [gruːm]
5 Select a special decoration for top of cake , such as bride and groom
5 选择 一个 特别的 装饰 为了 顶部 的 蛋糕 , 这样的 作为 新娘 和 新郎
,
,
,

5. 选择一种特别的蛋糕顶部装饰，例如新郎新娘的图案。

['lʌvbəːd] , ['wedɪŋ] [belz] , [ɔː(r)] ['rɪbən] .
lovebirds , wedding bells , or ribbon .
爱情鸟 , 婚礼 铃铛 , 或者 丝带 .

爱情鸟、婚礼钟声或丝带。

[tuː; tə] [sɜːv] [keɪk] : [rɪ'muːv] [tɒp][tɪə(r)] .
To serve cake : Remove top tier .
到 服务 蛋糕 : 消除 顶部 层级 .

食用蛋糕时：取下最上层。

[kʌt] ['vɜːtɪkli] [ə'raʊnd] [ænd; ənd] [θruː] [ðə; ði]['sentə(r)][tɪə(r)][æt; ət][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði][sɪks] -
Cut vertically around and through the center tier at the edge of the 6 '
切 垂直方向 大约 和 通过 这 中心 层级 在 这 边缘 的 这 6 -
['kɑːdbɔːd] [raʊnd] .
cardboard round .
纸板 圆形的 .

沿着 6 英寸圆形纸板边缘的中心层垂直切开。

[kʌt] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [keɪk] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Cut slices of cake and serve .
切 切片 的 蛋糕 和 服务 .

将蛋糕切片后即可食用。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kɑːdbɔːd] .
Remove the cardboard .
消除 这 纸板 .

移除纸板。

[kʌt] [rɪ'meɪnɪŋ] [raʊnd] [ɒv; əv] [keɪk] [ɪn] [wedʒ] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] .
Cut remaining round of cake in wedge - shaped pieces .
切 其余的 圆形的 的 蛋糕 在 楔 - 形状 件 .

将剩下的圆形蛋糕切成楔形块。

[kʌt] ['bɒtəm] [tɪə(r)][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] ,
Cut bottom tier the same way ,
切 底部 层级 这 相同的 方式 ,

用同样的方法切下底层，

['juːzɪŋ][ðə; ði][sɪks] - ['kɑːdbɔːd] [raʊnd] [æz; əz] [gaɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] ['sentə(r)][ɒv; əv] [keɪk] .
using the 6 ' cardboard round as guide for cutting center of cake .
使用 这 6 - 纸板 圆形的 作为 指导 为了 切割 中心 的 蛋糕 .

以 6 英寸的圆形纸板为模板切割蛋糕中心。

[sɜːrvz] [əˈbaʊt] - . -
Serves **about** **70** **.** **22**
服务 关于 - . -

约供 70.22 人食用

[mɔː(r)] [fʌn] [wɪð] ['frɒstɪŋ] ['mɪksɪz]
More **fun** **with** **Frosting** **Mixes**
更多的 乐趣 和 糖霜 混合

使用糖霜粉能带来更多乐趣

[kwɪk] [ˌhəʊm'meɪd] ['kændɪz]
Quick **Homemade** **Candies**
快的 自制 糖果

快速自制糖果

['rɪbən] [fʌdʒ]
Ribbon **Fudge**
丝带 做傻事

丝带软糖

[meɪk] [fʌdʒ] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɒn][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
Make **fudge** **as** **directed** **on** **pkg** **.**
制作 做傻事 作为 指导 在 包装 .

按照包装上的说明制作软糖。

['juːzɪŋ][wʌn][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
using **1** **pkg** **.**
使用 1 包装 .

使用 1 包。

['betɪ] ['krɑːkər] ['tʃɒklət] [fʌdʒ] [ænd; ənd][wʌn][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
Betty **Crocker** **Chocolate** **Fudge** **and** **1** **pkg** **.**
贝蒂 克罗克 巧克力 做傻事 和 1 包装 .

贝蒂妙厨巧克力软糖和1包。

['betɪ] ['krɑːkər] ['piːnʌt] [k'rem] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .
Betty **Crocker** **Peanut** **Creme** **Frosting** **Mix** **.**
贝蒂 克罗克 花生 奶油 糖霜 混合 .

贝蒂妙厨花生奶油糖霜粉。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] [eit] - [es 'kjuː] . [pæn] , [ɪn] [tuː] ['leɪəz] .
Pour **into** **buttered** **8** **'** **sq** **.** **pan** **,** **in** **two** **layers** **.**
倒 进入 涂黄油的 8 - 平方 . 平底锅 , 在 二 层 .

将面糊分两层倒入抹了黄油的 8 英寸方形烤盘中。

[meɪks] - [wʌn] - ['piːsɪz] .
Makes **64** **1** **'** **pieces** **.**
制作 - 1 - 件 .

可制作 64 块 1 英寸的小块。

['krʌntʃi] ['piːnʌt] [bɔːlz]
Crunchy **Peanut** **Balls**
酥脆 花生 球

香脆花生球

[meɪk] [fʌdʒ] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɒn] ['betɪ] ['krɑːkər] ['piːnʌt] [k'rem] ['frɒstɪŋ] [mɪks][ˌpiː'keɪ'dʒiː] . , ['ædɪŋ]
Make **fudge** **as** **directed** **on** **Betty** **Crocker** **Peanut** **Creme** **Frosting** **Mix** **pkg** **. ,** **adding**
制作 做傻事 作为 指导 在 贝蒂 克罗克 花生 奶油 糖霜 混合 包装 . , 添加
[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

按照贝蒂妙厨花生奶油糖霜混合料包装上的说明制作软糖，加入 2 汤匙。

['ɪnstənt] ['kɒfi] .
instant **coffee** **.**
立即的 咖啡 .

速溶咖啡。

[stɜː(r)][ɪn] 1½ [kʌps] ['təʊstɪd] ['kəʊkənʌt]['ɑːftə(r)] ['kʊkɪŋ] .
Stir **in** **1½** **cups** **toasted** **coconut** **after** **cooking** **.**
搅拌 在 1½ 杯子 烤过的 椰子 后 烹饪 .

煮熟后拌入1.5杯烤椰丝。

[drɒp] [wɪð] ['tiːspuːn] ['ɒntə] [wækst] ['peɪpə(r)] .
Drop **with** **teaspoon** **onto** **waxed** **paper** **.**
降低 和 茶匙 到 打蜡 纸 .

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[let] [set] .
Let **set** **.**
让 放 .

令。

[fʌdʒ] ['ɑːmənd] ['klʌstəz]
Fudge **Almond** **Clusters**
做傻事 杏仁 集群

杏仁软糖块

[meɪk] [fʌdʒ] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɒn] ['betɪ] ['krɑːkər] ['tʃɒklət] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] [mɪks][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
Make **fudge** **as** **directed** **on** **Betty** **Crocker** **Chocolate** **Fudge** **Frosting** **Mix** **pkg** **.**
制作 做傻事 作为 指导 在 贝蒂 克罗克 巧克力 做傻事 糖霜 混合 包装 .

按照贝蒂妙厨巧克力软糖糖霜混合料包装上的说明制作软糖。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [kʌps] [həʊl] ['təʊstɪd] ['ɑːməndz] .
Add **2** **cups** **whole** **toasted** **almonds** **.**
添加 2 杯子 所有的 烤过的 杏仁 .

加入2杯烤杏仁片。

[drɒp] [wɪð] ['tiːspuːn] ['ɒntə] [wækst] ['peɪpə(r)] .
Drop **with** **teaspoon** **onto** **waxed** **paper** **.**
降低 和 茶匙 到 打蜡 纸 .

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[ə'laʊ] [tuː; tə][set] [ʌn'tɪl] [fɜːm] , [ɔː(r)] [tʃɪl] .
Allow **to** **set** **until** **firm** **,** **or** **chill** **.**
允许 到 放 直到 公司 , 或者 寒意 .

静置凝固或冷藏。

[ˌmɑːʃ'mæləʊ] [mɔːlt; mɒlt] [fʌdʒ]
Marshmallow **Malt** **Fudge**
棉花糖 麦芽 做傻事

棉花糖麦芽软糖

[meɪk] [fʌdʒ] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɒn] ['betɪ] ['krɑːkər] ['tʃɒklət] [mɔːlt; mɒlt] ['frɒstɪŋ] [mɪks][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
Make **fudge** **as** **directed** **on** **Betty** **Crocker** **Chocolate** **Malt** **Frosting** **Mix** **pkg** **.**
制作 做傻事 作为 指导 在 贝蒂 克罗克 巧克力 麦芽 糖霜 混合 包装 .

按照贝蒂妙厨巧克力麦芽糖霜粉包装上的说明制作软糖。

[stɜː(r)][ɪn][wʌn][kʌp] ['mɪnɪtʃə(r)] [m'ɑːʃmɛlˌəʊz] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] .
Stir **in** **1** **cup** **miniature** **marshmallows** **and** **½** **cup** **chopped** **nuts** **.**
搅拌 在 1 杯子 微型 棉花糖 和 ½ 杯子 切碎 坚果 .

拌入 1 杯迷你棉花糖和 ½ 杯碎坚果。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] [eit] - [es 'kjuː] . [pæn] .
Pour **into** **buttered** **8** **'** **sq** **.** **pan** **.**
倒 进入 涂黄油的 8 - 平方 . 平底锅 .

倒入抹了黄油的 8 英寸方形烤盘中。

[wen] [set] , [kʌt] ['ɪntuː] - ['piːsɪz] . -
When set , cut into 32 pieces . 23
什么时候 放 ， 切 进入 - 件 . -

凝固后，切成32块。23

[njuː] ['frəʊz(ə)n] [dɪ'zɜːts]
NEW FROZEN DESSERTS
新的 冷冻 甜点

新品冷冻甜点

['frəʊz(ə)n] [dɪ'zɜːts] , [tuː] , [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] ['betɪ] ['krɑːkər] ['ɪnstənt] ['frɒstɪŋ] ['mɪksɪz] .
Frozen desserts , too , can be made from Betty Crocker instant frosting mixes .
冷冻 甜点 ， 也 ， 能 是 制成 从 贝蒂 克罗克 立即的 糖霜 混合 .

冷冻甜点也可以用贝蒂妙厨速溶糖霜粉制作。

['frəʊz(ə)n] [fʌdʒ] [paɪ]
Frozen Fudge Pie
冷冻 做傻事 馅饼

冷冻软糖派

[beɪk] [ə; eɪ] [naɪn] - [paɪ] [ʃel] .
Bake a 9 ' pie shell .
烤 一个 9 - 馅饼 壳 .

烤一个9英寸的派皮。

[tʃuːz] ['aɪðə(r)] ['betɪ] ['krɑːkər] ['tʃɒklət] [fʌdʒ] , ['tʃɒklət] [mɔːlt; mɒlt] , [ɔː(r)] ['piːnʌt] [k'rem]
Choose either Betty Crocker Chocolate Fudge , Chocolate Malt , or Peanut Creme
选择 任何一个 贝蒂 克罗克 巧克力 做傻事 ， 巧克力 麦芽 ， 或者 花生 奶油
['frɒstɪŋ] [mɪks] .
Frosting Mix .
糖霜 混合 .

您可以选择贝蒂妙厨巧克力软糖、巧克力麦芽或花生奶油糖霜粉。

[meɪk] ½ [ˌpiː'keɪ'dʒiː] . [[wʌn]] ['frɒstɪŋ] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] [ɒn] [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
Make ½ pkg . [1] frosting as directed on pkg .
制作 ½ 包装 . [1] 糖霜 作为 指导 在 包装 .

按照包装上的说明制作 ½ 包[1]糖霜。

[blend] 1½ [kʌps] ['wɪpɪŋ] [kriːm] [wɪð] ['frɒstɪŋ] ; [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Blend 1½ cups whipping cream with frosting ; beat until stiff .
混合 1½ 杯子 鞭打 奶油 和 糖霜 ； 打 直到 僵硬的 .

将 1.5 杯鲜奶油与糖霜混合；打发至硬性发泡。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [paɪ] [ʃel] .
Pour into pie shell .
倒 进入 馅饼 壳 .

倒入派皮中。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .
Freeze until firm .
冻结 直到 公司 .

冷冻至凝固。

['tʃɒklət] [muːs]
Chocolate Mousse
巧克力 摩丝

巧克力慕斯

[meɪk] ½ [ˌpiː'keɪ'dʒiː] . [[wʌn]] ['betɪ] ['krɑːkər] ['tʃɒklət] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .
Make ½ pkg . [1] Betty Crocker Chocolate Fudge Frosting Mix .
制作 ½ 包装 . [1] 贝蒂 克罗克 巧克力 做傻事 糖霜 混合 .

制作 ½ 包 [1] Betty Crocker 巧克力软糖糖霜粉。

[blend] 1½ [kʌps] ['wɪpɪŋ] [kri:m] [wɪð] ['frɒstɪŋ] ; [bi:t] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Blend **1½** **cups** **whipping** **cream** **with** **frosting** **;** **beat** **until** **stiff** **.**
混合 1½ 杯子 鞭打 奶油 和 糖霜 ; 打 直到 僵硬的 .

将 1.5 杯鲜奶油与糖霜混合；打发至硬性发泡。

[tʃɪl] [fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] .
Chill **for** **several** **hours** **.**
寒意 为了 一些 小时 .

冷藏数小时。

[sɜ:v] [ɪn] ['ʃɜ:bət] ['dɪʃɪz] , ['gɑ:nɪʃ] [wɪð] ['təʊstɪd] ['ɑ:məndz] .
Serve **in** **sherbet** **dishes** **,** **garnish** **with** **toasted** **almonds** **.**
服务 在 雪葩 菜肴 , 装饰 和 烤过的 杏仁 .

盛于冰糕碟中，撒上烤杏仁片装饰。

[eit][tu:; tə] - [s'ɜ:vɪŋz] .
8 **to** **10** **servings** **.**
8 到 - 份量 .

8至10人份。

[[wʌn]] [ju:z]['ʌðə(r)][hɑ:f][ˌpi:'keɪ'dʒi:] .
[**1** **]** **Use** **other** **half** **pkg** **.**
[1] 使用 其他 一半 包装 .

[1]使用另一半包装。

[fɔ:(r); fə(r)] [sɔ:s] . . . [də'rekʃ(ə)nz][ɒn][ðə; ði][ˌpi:'keɪ'dʒi:] .
for **sauce** **.** **.** **.** **directions** **on** **the** **pkg** **.**
为了 酱 . . . 方向 在 这 包装 .

酱汁的使用方法……请参考包装上的说明。

[nju:] ['frɒstɪŋ] ['fleɪvəz]
NEW **FROSTING** **FLAVORS**
新的 糖霜 口味

全新糖霜口味

[tu:; tə] ['betɪ] ['krɑ:kər] ['tʃɒklət] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] , [ˌeɪ di: 'di:] . . .
To **Betty** **Crocker** **Chocolate** **Fudge** **Frosting** **,** **add** **.** **.** **.**
到 贝蒂 克罗克 巧克力 做傻事 糖霜 , 添加 . . .

在贝蒂妙厨巧克力软糖糖霜中加入……

• ¼ [ti: es pi:] .
• **¼** **tsp** **.**
• ¼ 茶匙 .

· ¼ 茶匙

['pepəmɪnt] ['fleɪvərɪŋ] [ɔ:(r)] . . .
peppermint **flavoring** **or** **.** **.** **.**
薄荷 调味 或者 . . .

薄荷香精或……

• [wʌn][ti: bi: es pi:] .
• **1** **tbsp** **.**
• 1 汤匙 .

· 1 汤匙

['paʊdəd] ['ɪnstənt] ['kɒfi] [ɔ:(r)] . . .
powdered **instant** **coffee** **or** **.** **.** **.**
粉末状 立即的 咖啡 或者 . . .

速溶咖啡粉或……

• [wʌn][ti: bi: es pi:] .
• **1** **tbsp** **.**
• 1 汤匙 .

· 1 汤匙

['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]
grated **orange** **rind**
磨碎的 橙子 果皮

磨碎的橙皮

[tuː; tə] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] . . .
To **Betty** **Crocker** **Fluffy** **White** **Frosting** **,** **add** **. . .**
到 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 , 添加 . . .

在贝蒂妙厨蓬松白糖霜中加入.....

• [wʌn][tiː biː es piː] .
• **1** **tbsp** **.**
• 1 汤匙 .

· 1 汤匙

['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd][ænd; ənd] ½ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] - [ʌp]['kəʊkənʌt][ɔː(r)] . . .
grated **orange** **rind** **and** **½** **cup** **finely** **cut** **-** **up** **coconut** **or** **. . .**
磨碎的 橙子 果皮 和 ½ 杯子 精细地 切 - 向上 椰子 或者 . . .

磨碎的橙皮和半杯切碎的椰蓉，或者.....

• ¼ [kʌp] [mæʃt] [raɪp][bə'nɑːnəz][ɔː(r)] . . .
• **¼** **cup** **mashed** **ripe** **bananas** **or** **. . .**
• ¼ 杯子 捣碎 成熟 香蕉 或者 . . .

· ¼ 杯捣碎的熟香蕉或.....

• [wʌn][tiː es piː] .
• **1** **tsp** **.**
• 1 茶匙 .

· 1 茶匙

['sɪnəmən] [ɔː(r)]
cinnamon **or**
肉桂 或者

肉桂或

• ½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] [ɔː(r)]
• **½** **cup** **chopped** **nuts** **or**
• ½ 杯子 切碎 坚果 或者

· ½ 杯切碎的坚果或

• 1½ [kʌps] ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
• **1½** **cups** **raisins** **,** **and** **2** **tbsp** **.**
• 1½ 杯子 葡萄干 , 和 2 汤匙 .

· 1½ 杯葡萄干，和 2 汤匙。

['kɔːsli] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] .
coarsely **grated** **orange** **rind** **.**
粗略地 磨碎的 橙子 果皮 .

粗磨橙皮。

['təʊstɪd] [nʌt] [flʌf] ['frɒstɪŋ]
Toasted **Nut** **Fluff** **Frosting**
烤过的 坚果 起毛 糖霜

烤坚果棉花糖霜

[frɒst] ['ɒblɒŋ] [keɪk] [wɪð] ['betɪ] ['krɑːkər] ['flʌfi] [waɪt] ['frɒstɪŋ] [mɪks] .
Frost **oblong** **cake** **with** **Betty** **Crocker** **Fluffy** **White** **Frosting** **Mix** **.**
霜 长方形 蛋糕 和 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 .

用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉给长方形蛋糕抹上糖霜。

['sprɪŋk(ə)l] ½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
Sprinkle **½** **cup** **chopped** **nuts** **over** **the** **top** **.**
撒 ½ 杯子 切碎 坚果 超过 这 顶部 .

在上面撒上半杯切碎的坚果。

[dʒʌst] [bɪˈfɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] ,
Just **before** **serving** **,**
只是 前 服务 ,

上菜前，

[pleɪs] [ɪn] ['veri] [hɒt] (500°) ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] [mɪn] . [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
place **in** **very** **hot** **(** **500°** **)** **oven** **for** **3** **to** **5** **min** **.** **or** **until** **lightly** **browned** **.**
地方 在 非常 热的 (500°) 烤箱 为了 3 到 5 最小 . 或者 直到 轻轻 棕色 .

放入高温（500°）烤箱中烤3至5分钟，或烤至表面略呈棕色。

[sɜːv] [ɪˈmiːdiətli] .
Serve **immediately** **.**
服务 立即地 .

立即食用。

['iːzi] - [dʌz] - [ˌaɪ 'tiː] ['dekəreɪtɪŋ] [set] [fɔː(r); fə(r)] $1 . -
EASY **-** **DOES** **-** **IT** **DECORATING** **SET** **FOR** **$1** **.** **00**
简单的 - 做 - 它 装饰 放 为了 $1 . -

简易装饰套装，仅售 1 美元

[tuː; tə] [help] [juː; jʊ] [dɪˈskʌvə(r)] [ðə; ði] [fʌn] [ɒv; əv] ['frɒstɪŋ] “ ['glæmə(r)] ” [keɪks] ,
To **help** **you** **discover** **the** **fun** **of** **frosting** **“** **glamor** **”** **cakes** **,**
到 帮助 你 发现 这 乐趣 的 糖霜 “ 魅力 ” 蛋糕 ,

为了帮助您发现装饰“华丽”蛋糕的乐趣，

[wɪv] [əˈsembəld] [ðɪs] ['speʃ(ə)l] [set] [ɒv; əv] [prəˈfeʃən(ə)l] - ['kwɒləti] ['nɪk(ə)l] - ['pleɪtɪd] ['dekəreɪtə(r)] [tɪps] .
we've **assembled** **this** **special** **set** **of** **professional** **-** **quality** **nickel** **-** **plated** **decorator** **tips** **.**
我们已经 组装 这 特别的 放 的 专业的 - 质量 镍 - 镀 装饰器 尖端 .

我们精心挑选了这套专业级的镀镍裱花嘴。

[juː; jʊ] [get] [ɔːl] [faɪv] [tɪps] [ʃəʊn] [ɒn] [peɪdʒ] [eit] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['flaʊə(r)] [neɪl] ,
You **get** **all** **five** **tips** **shown** **on** **page** **8** **,** **and** **a** **flower** **nail** **,**
你 得到 全部 五 尖端 所示 在 页 8 , 和 一个 花 指甲 ,

您将获得第 8 页所示的全部五种美甲贴片，以及一朵花朵美甲贴片。

[plʌs] [θriː] ['stɜːdi] ['plæstɪk] [laɪnd] ['fæbrɪk] ['dekəreɪtɪŋ] [kəʊnz] .
plus **three** **sturdy** **plastic** **lined** **fabric** **decorating** **cones** **.**
加 三 结实的 塑料 衬里 织物 装饰 圆锥体 .

另外还有三个结实的塑料内衬布艺装饰锥。

[tuː; tə] [get] [jɔː(r); jə(r)] [set] , [dʒʌst] [send] $1 . - ([nəʊ] [stæmps] [pliːz]) [tuː; tə] ['dʒen(ə)rəl] [mɪlz] [ɪŋk] . ,
To **get** **your** **set** **,** **just** **send** **$1** **.** **00** **(** **no** **stamps** **please** **)** **to** **General** **Mills** **Inc** **.** **,**
到 得到 你的 放 , 只是 发送 $1 . - (不 邮票 请) 到 一般的 米尔斯 公司 . ,
[dept] .
Dept **.**
部门 .

要获得这套产品，只需向 General Mills Inc. 寄送 1.00 美元（请勿贴邮票）即可。

- , - [mɑːˈkɛt] ['ɑːveɪ] . , [ˌɛmˌpiːˈɛlz] .
145 **,** **623** **Marquette** **Ave** **.** **,** **Mpls** **.**
- , - 马凯特 大道 . , 明尼阿波利斯 .

145，马凯特大道623号，明尼阿波利斯

[ˌtuːˈtuː] , [mɪn] . ['lɪmɪtɪd] [səˈplaɪ] — ['ɒfə(r)] [ɪkˈspaɪəz] [sept] . - . -
2 **,** **Minn** **.** **Limited** **supply** **—** **offer** **expires** **Sept** **.** **1959** **.** **24**
2 , 明尼苏达州 . 有限的 供应 — 提供 到期 九月 . - . -

2、明尼苏达州。供应有限——优惠截止日期为1959年9月24日。

['betɪ] ['krɑːkər] [hæz; həz] [faɪv] ['pɜːfɪkt] ['frɒstɪŋ] ['mɪksɪz] [fɔː(r); fə(r)] [juː; jʊ] !
Betty **Crocker** **has** **5** **perfect** **frosting** **mixes** **for** **you** **!**
贝蒂 克罗克 有 5 完美的 糖霜 混合 为了 你 !

贝蒂妙厨为您准备了 5 款完美的糖霜混合料！

['ɪz(ə)nt][ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ][dʒɔɪ][tu:; tə] [nəʊ] [jɔ:(r); jə(r)] ['frɒstɪŋ] [kænt][feɪl] — [kænt] [tɜ:n] ['greɪni][ɔ:(r)] ['rʌni]

Isn't	it	a	joy	to	know	your	frosting	can't	fail	—	can't	turn	grainy	or	runny
不是	它	一个	喜悦	到	知道	你的	糖霜	不能	失败	—	不能	转动	颗粒状的	或者	流质

[ɔ:(r)] [tu:] [stɪf] ?

or	too	stiff	?
或者	也	僵硬的	?

知道自己的糖霜不会失败——不会变得粗糙、稀薄或太硬——是不是很令人高兴呢?

[wɪð] ['aʊə(r)]['mɪksɪz] , [ju:; jʊ][kæn; kən][bi:; bi][ʃʊə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['pɜ:fɪkt] , ['kri:mi] - [smu:ð] , ['i:zi] -

With	our	mixes	,	you	can	be	sure	of	a	perfect	,	creamy	-	smooth	,	easy	-
和	我们的	混合	,	你	能	是	当然	的	一个	完美的	,	奶油状	-	光滑的	,	简单的	-

['spredɪŋ] ['frɒstɪŋ] ['evri] [taɪm] .

spreading	frosting	every	time	.
传播	糖霜	每一个	时间	.

使用我们的混合粉，您可以确保每次都能做出完美、细腻顺滑、易于涂抹的糖霜。

['ðer] ['lɪkɪn] - [gʊd] !

They're	lickin	'	good	!
它们是	舔	-	好的	!

它们舔起来真好吃!

[ænd; ənd] [wen] [ju:; jʊ][ˌeɪ di: 'di:][ʌp][ðə; ði][kɒst][ɒv; əv][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [jʊd] [ju:z] ,

And	when	you	add	up	the	cost	of	the	ingredients	you'd	use	,
和	什么时候	你	添加	向上	这	成本	的	这	原料	你会	使用	,

当你把所有原料的成本加起来时,

['jʊl] [si:] ['aʊə(r)]['mɪksɪz][kæn; kən] [seɪv] [ju:; jʊ] ['mʌni] , [tu:] !

you'll	see	our	mixes	can	save	you	money	,	too	!
你会	看	我们的	混合	能	节省	你	钱	,	也	!

你会发现我们的混合饮品也能帮你省钱!

[hæv; həv][ju:; jʊ] [traɪd] [ðem; ðəm][ɔ:l] ?

Have	you	tried	them	all	?
有	你	尝试	他们	全部	?

你都试过了吗?

['flʌfi] [waɪt]

Fluffy	White
蓬松的	白色的

蓬松的白色

[ə; eɪ] ['glɒsi] [waɪt] ['sɛvən] - ['mɪnɪt] “ [kʊkt] ” ['frɒstɪŋ] [wɪð] [nəʊ] ['kʊkɪŋ] !

a	glossy	white	7	-	minute	“	cooked	”	frosting	with	no	cooking	!
一个	光滑	白色的	7	-	分钟	“	煮熟	”	糖霜	和	不	烹饪	!

无需烹饪，只需7分钟即可“烹制”出光泽亮丽的白色糖霜!

[nju:] ['tʃeri] [flʌf]

New	Cherry	Fluff
新的	樱桃	起毛

新樱桃绒

['glæmərəs] [pɪŋk] , [braɪt] [wɪð] [red] ['tʃeriz] [ænd; ənd] ['sʌt(ə)l] ['ɑ:mənd]['fleɪvə(r)] !

glamorous	pink	,	bright	with	red	cherries	and	subtle	almond	flavor	!
魅力四射	粉色的	,	明亮的	和	红色的	樱桃	和	微妙的	杏仁	味道	!

迷人的粉红色，点缀着鲜红的樱桃，并带有淡淡的杏仁味!

['pi:nʌt] [k'rem]

Peanut	Creme
花生	奶油

花生奶油

[smuːð] [ænd; ənd] ['delɪkət] , [wɪð] ['bɪts][ɒv; əv] ['piːnʌt] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] !
smooth **and** **delicate** **,** **with** **bits** **of** **peanut** **through** **it** **!**
光滑的 和 精美的 , 和 比特 的 花生 通过 它 !

口感细腻柔滑，里面还有花生碎！

['tʃɒklət] [fʌdʒ]
Chocolate **Fudge**
巧克力 做傻事

巧克力软糖

[rɪtʃ] , [dɑːk] , [ænd; ənd] ['tʃɒkləti] — [ə; eɪ] [truː] [kʊkt] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] !
rich **,** **dark** **,** **and** **chocolatey** **—** **a** **true** **cooked** **fudge** **frosting** **!**
富有的 , 黑暗的 , 和 巧克力味 — 一个 真的 煮熟 做傻事 糖霜 !

浓郁、醇厚、巧克力味十足——真正的熟制软糖糖霜！

['tʃɒklət] [mɔːlt; mɒlt]
Chocolate **Malt**
巧克力 麦芽

巧克力麦芽

[smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] [mɪlk] - ['tʃɒklət] - [maɪld] , [wɪð] ['riːəl] ['mɔːltɪd] [mɪlk] !
smooth **and** **creamy** **milk** **-** **chocolate** **-** **mild** **,** **with** **real** **malted** **milk** **!**
光滑的 和 奶油状 牛奶 - 巧克力 - 温和的 , 和 真实的 麦芽 牛奶 !

口感顺滑细腻的牛奶巧克力，带有淡淡的麦芽牛奶香味！

“ [aɪ] [ˌgærən'tiː] [ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] ['frɒstɪŋ] ['evri] [taɪm] !
“ **I** **guarantee** **a** **perfect** **frosting** **every** **time** **!**
“ 我 保证 一个 完美的 糖霜 每一个 时间 !

“我保证每次都能做出完美的糖霜！”

” ['pɜːfɪkt] !
” **Perfect** **!**
” 完美的 !

“完美的！

[jes] , ['evri] [mɪks][wiː; wi] [meɪk] [fɔː(r); fə(r)][juː; jʊ] [wɪl] [kʌm] [aʊt] ['pɜːfɪkt] ,
Yes **,** **every** **mix** **we** **make** **for** **you** **will** **come** **out** **perfect** **,**
是的 , 每一个 混合 我们 制作 为了 你 将要 来 出去 完美的 ,

是的，我们为您制作的每一份混合饮品都会完美无瑕。

[ɔː(r)][send][ðə; ði][bɒks][tɒp][tuː; tə] ['betɪ] ['krɑːkər] , [bɒks] - , [ˌmɪni'æpəlɪs] , [mɪn] . ,
or **send** **the** **box** **top** **to** **Betty** **Crocker** **,** **Box** **200** **,** **Minneapolis** **,** **Minn** **.** **,**
或者 发送 这 盒子 顶部 到 贝蒂 克罗克 , 盒子 - , 明尼阿波利斯 , 明尼苏达州 . ,

或者将盒盖寄至：Betty Crocker, Box 200, Minneapolis, Minn.,

[ænd; ənd]['dʒen(ə)rəl] [mɪlz] [wɪl] [send] [jɔː(r); jə(r)] ['mʌni] [bæk] .
and **General** **Mills** **will** **send** **your** **money** **back** **.**
和 一般的 米尔斯 将要 发送 你的 钱 后退 .

通用磨坊公司会将你的钱退还给你。

['betɪ] ['krɑːkər]
Betty **Crocker**
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['i:buk] [ɪz]['pʌblɪk] -

Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[də'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .

domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜ:ʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di:'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .

In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神